

La Table de Réaut

Menu de la semaine

Plat : 25€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 31€

Entrée + Plat + Dessert : 37€

En attendant

Planche de charcuterie	14.00 €
Planche de fromages	14.00 €
Planche mixte (charcuterie et fromages)	16.00 €

Entrées

- Velouté de champignons, poitrine de porc mariné moutarde – estragon
- Accras de merlu de St Jean de Luz, coulis de piquillos
- Salade Bistro (poulet frit, œuf mollet, lard, artichaud)

Plats

- Agneau confit, polenta, jus de cacao
- Fish and chips de lieu noir, mayonnaise à l'huitre
- Faux-filet, pommes de terre, haricots verts
- Demi magret de canard, jus de Réaut/figues, petit épeautre
- Petit épeautre façon risotto aux haricots verts et artichauds (végétarien) 16.00 €

Desserts

- Bavarois mangue, coulis de framboise
- Feuilleté poire – chocolat
- Assiette de fromages affinés

Menu « Toto »

- Porc ou bœuf, pommes de terre ou haricots verts ou les deux
 - Boisson
 - Glace aux Smarties
- 12.00 €