

La table de l'Oustau



Pour l'apéritif

TAPENADE MAISON - 9.00€

CAVIAR D'AUBERGINE MAISON - 9.00€

PLANCHE MIXTE - 29.00€

Chorizo de Bellota, Pellota de campo, Lomito de bellota, Saucisson Ibérique, Fromage sec de Brebis, Comté

Entrées seul ou à partager

BURATTA CRÉMEUSE, SALSA ET GUACAMOLE - 15.00€

GASPACHO ÉPICÉ, SALSA ET CRÈME - 13.00€

OEUFS MIMOSA - 8.00

PATATAS BRAVAS - 9.00€



Plats

FILET DE DORADE, BEURRE BLANC AU CAVIAR, PURÉE DE PANAI AU MIEL, FENOUIL GRILLÉ - 28.00€

FAUX-FILET DE TAUREAU, SAUCE POIVRE - 35.00€

SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER (2 PERSONNES) - 55.00€

AUBERGINES FRITES AU PESTO, AÏOLI À L'ANETH ET SALSA BRAVAS - 22.00€

MAGRET DE CANARD AUX BETTERAVES CARAMELISÉES, POMME MARINÉE ET PURÉE DE CHOU-FLEUR - 28.00

• Un accompagnement : Légumes grillés ou Patatas Bravas



Desserts Maison

ILE FLOTTANTE CITRONNÉE, CAMEL BEURRE SALÉ - 10.00€

CRÈME GLACÉE MAISON À LA FRAISE,
FRAISES FRAICHES MARINÉES AU SUREAU - 10.00€

CABECOU DE L'AVEYRON ET GRANOLA MAISON - 8.00€



Menu enfant

JUSQU'À 12ANS - 14.00€

Une assiette du chef + 1 boule de glace

