



La maison du lac
restaurant

NOS menus

le fait maison authentique



Menu à 20,00€

LES ENTREES

Tatin de tomates trois couleurs
au vinaigre balsamique, chips de Pancetta

Vin suggéré : Tursan Impératrice, Blanc sec, AOC Tursan

ou

Marbré de Canard aux Champignons
(Canard de la ferme de Jeansarthe)

Vin suggéré : Goupil blanc sec, IGP Gascogne Montluc

LES PLATS

Crumble de Merlu au Citron vert, coulis de
Piquillos, purée de Pommes de terre à la Chistorra

Vin suggéré : Domaine Guirouilh, blanc sec, AOP Jurançon

ou

Brochette d'Araignée de Porc et Légumes,
Frites maison

Vin suggéré : Domaine Perrin, AOP Côtes du Rhône

LES DESSERTS

Crème brûlée maison

ou

Parfait glacé aux fruits rouges maison

ou

Café ou Thé gourmand (supplément 4 euros)



Menu à 30,00€

Mise en bouche

LES ENTREES

Tartare de Saumon fumé maison,
crème au Combawa & perles de Gingembre

Vin suggéré : Château Boyrein, AOC Graves blanc

ou

Tourte au Foie gras, Pomme et Mangue
(Canard de la ferme de Jeansarthe)

Vin suggéré : Domaine Guirouilh, blanc moelleux, AOP Jurançon

LES PLATS

Seiches grillées au Chorizo, Risotto à l'encre

Vin suggéré : Le Finage, blanc sec, AOC Chablis

ou

Entrecôte maturée (300 g),
Légumes grillés à la cheminée,
sauce aux Échalions, Frites maison

Vin suggéré : Private, AOC Pessac-Léognan

LES DESSERTS

Choco-Passionné

ou

Pavlova aux Fruits

ou

Café ou Thé gourmand

