Die Speisekarte von La Maison

1 rue des Naïades · 34340 Marseillan-Plage · 07 82 24 52 85

Spezialitäten aus Südwestfrankreich und der Dauphiné.

Vorspeisen

Halbgegarte Foie gras aus Südwestfrankreich (g. g. A.) mit Armagnac — 14,50 €
Verfügbar zum Mitnehmen für die Feiertage zum Jahresende. Bestellen Sie bis zum 14 Dezember

Zwiebelsuppe mit geräuchertem Speck überbacken mit Comté AOP 6 Monate gereift — 9,50 €
Französische Zwiebeln aus Puissalicon (34)

Hauptgerichte

Cassoulet nach Art des Gers — 24,00 €
Zubereitungszeit etwa 25 Minuten.

Gegrillte Entenconfit-Keule — 19,50 €
Kartoffeln nach Sarladaiser Art und grüner Salat. Mit zusätzlicher Foie gras: +2 €.

Gerösteter Saint-Marcellin mit Entenmägen und geräucherter Entenbrust — 19,50 €
Bratkartoffeln und grüner Salat.

Gascogne-Burger — 25,00 €
Bratkartoffeln und grüner Salat.

Entenschmortopf 16h — 19,50 €
Hausgemachte confierte Entenkeule IGP Sud-Ouest. Linguine.

Enten-Daube g.g.A. — 22,00 €
16h Garzeit

Desserts

Pastis gascon — 10,00 €
Wenn der Apfel auf Armagnac trifft. Signaturdessert des Küchenchefs.

Nougat-Eis mit Nougatstückchen aus Montélimar — 6,50 €
Handwerklicher Speiseeisbereiteter

Eisbecher Armagnac oder Grüne Chartreuse — 12,00 €
Handwerklicher Speiseeisbereiteter

Mittagsmenü Hauptgericht + Dessert für 19 € 50

Alle Gerichte werden bei uns mit frischen Zutaten zubereitet. Begrenzte Mengen.

Alle Preise inklusive Steuern und Bedienung.