La carta de La Maison

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

Especialidades del suroeste de Francia y del Delfinado.

Entrantes

Foie gras semicocido IGP del suroeste de Francia al armañac — 14,50 €
Disponible para llevar para las fiestas de fin de año. Haga sus pedidos hasta el 14 de diciembre

Sopa de cebolla con panceta ahumada gratinada con queso Comté DOP 6 meses de curación — 9,50 €
Cebollas francesas de Puissalicon (34)

Platos principales

Cassoulet del Gers — 24,00 €
Preparación de unos 25 minutos.

Muslo de pato confitado a la parrilla — 19,50 €
Patatas sarladaises y ensalada verde. Suplemento de foie gras: +2 €.

Saint-Marcellin asado con mollejas de pato y magret ahumado — 19,50 €
Patatas salteadas y ensalada verde.

Hamburguesa gascona — 25,00 €
Patatas salteadas y ensalada verde.

Estofado de pato 16h — 19,50 €
Muslo de pato confitado casero IGP Suroeste. Linguine.

Estofado de pato IGP — 22,00 €
16 h de cocción

Postres

Pastis gascon — 10,00 €
Cuando la manzana se encuentra con el Armañac. Postre emblemático del Chef.

Nougat helado con trocitos de nougat de Montélimar — 6,50 €
Heladero artesano

Copa de helado de Armañac o Chartreuse Verde — 12,00 €
Heladero artesano

Menú del mediodía Plato + Postre por 19€50

Todos nuestros platos son caseros y se elaboran con productos frescos. Cantidades limitadas.
Precios netos, servicio incluido.