

O'DEGANNE

RESTAURANT

À LA CARTE

Les Entrées

Huîtres gratinées, beurre de châtaigne	10,00€
Bisque de crabe du Bassin	8,00€
Terrine de foie gras de canard, chutney oignons citronnelle et miel	12,00€
Salade César poulet	12,00€

Les Plats

Dos de cabillaud rôti, girolles et jus de viande purée mousseline céleri et pommes de terre.....	18,00€
Onglet de veau, réduction vin rouge et tombée de poireaux, pommes de terre grenaille sautées	18,00€
Magret de canard au miel et épices, carottes braisées	19,00€
Noix d'entrecôte blackangus (300gr) frites maison et échalotes confites	26,00€

Les Desserts

Crème brûlée au Grand Marnier	8,00€
Demi-sphère chocolat, compotée de poire en insert	8,00€
Coupe colonel	8,00€
Café gourmand	8,00€

Menu du marché de la semaine :

Solo (Plat + 1 boisson*)	12,90 €
(* Un verre de vin ou une bière pression ou un soft)	
Duo (Entrée + Plat ou Plat + Dessert)	17,50 €
Trio (Entrée + Plat + Dessert)	22,50 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets service compris. Tous nos prix sont exprimés en Euros.
En application du règlement Européen n° 1169/2011 relatif aux Allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

