



*06.10.82.91.19*  
*contact@larsenal.restaurant*

Prix net en euros, taxes et service compris

# Menu « Le Toqué »

38.00

Foie gras de Canard Maison & Fruits

\*\*\*

Poisson du Moment

\*\*\*

Fromages de notre région

\*\*\*

Brioche perdue & Fruits de saison caramélisés

---

## "Le P'tit Jus"

*Les midis du lundi au vendredi*

13,50

Pièce de Bœuf à la Plancha

Frites maison

\*\*\*

Café ou Thé Gourmand

\*\*\*

1 Verre de Vin

---

## L'Ardoise

*Du lundi au vendredi*

Formules

Entrée/plat

14,00

Entrée/Plat/Dessert

16,50

Plat/dessert

14,00

# La Carte

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Cromesquis de Camembert              | 9,00  |
| Foie gras de Canard maison & Fruits  | 16,00 |
| Potage du moment                     | 7,50  |
| Ris d'Agneau persillés en cassolette | 12,00 |

\*\*\*

|   |               |
|---|---------------|
| Chevreuril sauté minute, sauce Grand Veneur           | 19,00         |
| Pavé de Veau, Roquefort, Noix et Pousses d'Epinards   | 21,00         |
| Suprême de Pintade basse température, sauce Foie gras | 19,00         |
| Poisson suivant arrivage                              | cours du jour |

|                      |      |
|----------------------|------|
| Supplément garniture | 5,00 |
|----------------------|------|

\*\*\*

|   |      |
|---|------|
| Fromages de notre région                            | 8.50 |
| Sablé Breton à la Clémentine Meringué               | 7,50 |
| Mont Blanc en Bocal                                 | 8,50 |
| Ananas rôti, Beurre de Vanille et Crème glacée Coco | 8,50 |
| Brioche perdue & Fruits de saison caramélisés       | 9,00 |

---

## « Nos Complices »

*David Lafaille pour les Légumes biologiques à Saucède*

*Noëlle Peyré pour les Volailles à Ogenne*

*Gaëc Pennen pour les Fromages à Préchacq Navarrenx*

*Viandes du Haut Béarn pour les Viandes à Oloron.*

# *Menu « Lou Cami »*

28,00

Asperges Blanches Bio, Mousseline à l'Orange

ou

Truite d'ici en Gravlax

\*\*\*

Côtes d'Agneau grillées aux herbes de Provence

Gratin Dauphinois

ou

Pavé de Morue à la Plancha, Légumes Primeurs

\*\*\*

Fromage de notre région

ou

Café ou Thé Gourmand

---

## *Menu*

# *« Carte Blanche »*

50,00

*Menu Surprise en 4 services, élaboré par notre Chef,  
spécialement pour Vous avec Accord Mets & Vins*

A partir de 4 personnes  
A Réserver 48h à l'avance

Prix net en euros, taxes et service compris