

M E N U

ENTREE-PLAT-DESSERT 25€

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI, SAUF JOUR FÉRIÉ

Entrée du Moment

Poisson du Jour

ou

Viande du Jour

Dessert du Jour

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts et sélectionnés avec soin.
La liste des allergènes présents dans nos recettes est disponible sur demande.
Tous nos prix sont affichés en euros, toutes taxes comprises (TTC) - Service inclus

GUISA'O

RESTAURANT

M E N U

ENTREE-PLAT-DESSERT

42€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

35 €

Les Entrées 17€

Foie gras mi-cuit du Sud-Ouest • chutney d'oignons + 5€

Piquillos farcis à la brandade de morue • coulis de tomate • croûtons à l'ail

Millefeuille de tomates "Maison RICAUD" • chèvre frais • pesto verde

Les Plats 27€

Comme une paella de la mer • riz safrané • gambas • lotte

Tartare de bœuf au couteau • pommes de terre rôties • chips de légumes

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes • pommes de terre rôties • légumes grillés

Filet de bœuf façon Rossini • purée de patate douce • jus corsé + 5€

Les Desserts 9€

Sélection de fromages

Financier aux amandes • abricots rôtis • glace calisson

Crème brûlée à la pistache • framboises fraîches

Mi-cuit au chocolat • glace vanille

Coupe de glaces artisanales • 2 boules

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Citron

Plus de parfum sur demande

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts et sélectionnés avec soin.
La liste des allergènes présents dans nos recettes est disponible sur demande.

Tous nos prix sont affichés en euros, toutes taxes comprises (TTC) - Service inclus

GUISA'O

RESTAURANT