

Toute l'équipe du restaurant
"Chez Pierre d'Agos
vous souhaite un bon appétit!

Menu à 20,00 € (2 plats + dessert)

Plat au choix

Velouté de potiron crevettes coco

Terrine de foie gras aux figues

Roulé de truite fumée au boursin et fruits exotiques

Plat au choix

Blanquette de saumon aux marrons

Chapon aux litchis

Agneau du pays

Légumes

Dessert au choix

Pâtisserie gourmande (bûche)

Assiette de fromages

Poire pochée au jurançon doux

choux chantilly et sa glace vanille chocolat chaud

Menu enfant - 10,00 € (boisson incluse)

Nous consulter pour sa composition

Prix nets – Boissons non comprises – Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.

Certains produits comportent des risques allergènes dont la liste qui suit, peuvent être dans la composition de nos plats

N'hésitez pas à consulter nos serveurs pour vous renseigner.

(Céréales contenant du gluten - Crustacés - Œuf - Arachide - Soja - Lait y compris lactose - Fruits à coque: amandes, noisettes...)

(Céleri, - Moutarde - Graines de sésame - Mollusques - Lupin)

Toute l'équipe du restaurant

«Chez Pierre d'Agos»
vous souhaite un bon appétit!

Menu à 26,00 €

(2 plats + dessert)

Plat au choix

Velouté de potiron aux dés de foie gras

Assiette gourmande

(bloc de foie gras, jambon de porc duroc, boudin blanc, truite fumée)

Coquille St Jacques dieppoise

Crème brûlée au foie gras

Plat au choix

Chapon aux litchis

Cassolette de ris de veau

Pavé de saumon sauce acidulée

Filet de bœuf sauce Grand Veneur

Légumes

Dessert au choix

Pâtisserie gourmande (bûche)

Assiette de fromages

Poire pochée au jurançon doux

choux chantilly et sa glace vanille chocolat chaud

Prix nets – Boissons non comprises – Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.

L'origine de nos viandes est affichée quotidiennement et visible à l'entrée du restaurant

Un classeur mentionnant les produits allergènes rentrant dans la composition de nos recettes est mis à votre disposition - nous consulter

Toute l'équipe du restaurant
«Chez Pierre d'Agos»
vous souhaite un bon appétit!

Menu gourmand 30,00 €

Ce menu ne sera pas proposé le 25/12/18 et le 1/01/19

Duo de St Jacques poêlées et boudin blanc



Tournedos au foie gras (sauce Grand Veneur servie à part)



Assortiment de légumes



Dessert gourmand

Prix nets – Boissons en plus – Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.

L'origine de nos viandes est affichée quotidiennement et visible à l'entrée du restaurant
Un classeur mentionnant les produits allergènes rentrant dans la composition de
nos recettes est mis à votre disposition - nous consulter

"Chez Pierre d'Agos" - à la Carte

Nos entrées

Velouté de potiron crevettes coco	10,00 €
Velouté de potiron au foie gras	12,00 €
Terrine de foie gras de Canard aux figues	12,00 €
Millefeuille de foie gras à la truite fumée	15,00 €
Salade de chèvre chaud	12,00 €
Assiette gourmande	18,00 €

Nos omelettes et garnitures

Omelette aux cèpes	18,00 €
--------------------	---------

Nos terrines

Foie gras de canard	13,00 €
Boudin de porc noir poêlé	13,00 €

Nos viandes (accompagnées de légumes et salade)

Agneau du pays	18,00 €
Tournedos grillé	20,00 €
Tournedos au foie gras (sauce Grand Veneur servie à part)	23,00 €
Chapon aux litchis	18,00 €
Magret de Canard (entier 300/400gr)	20,00 €

Nos poissons

St Jacques poêlées	25,00 €
Blanquette de saumon	16,00 €
Pavé de saumon	18,00 €

Desserts

Glace (3 boules)	5,00 €
Poire pochée au Jurançon	6,00 €
Pâtisserie gourmande	6,50 €
Assiette de fromages	6,50 €
Choux chantilly glace vanille chocolat chaud	8,00 €

Prix nets - Pour éviter toute attente, pensez à commander vos desserts en début de repas.

L'origine de nos viandes est affichée quotidiennement et visible à l'entrée du restaurant

Un classeur mentionnant les produits allergènes rentrant dans la composition de nos recettes est mis à votre disposition - nous consulter