



LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

La Côte de Bœuf (1,4kg) pour 2 pers (petite salade et Jambon pour patienter)	65€
Entrecôte de bœuf (450g)	25€
Magret de Canard	23€
Côte de Cochon Duroc de Batallé confite et laqué miel de Romarin	21€
Onglet de Bœuf	22€
Saucisse de Toulouse	15€

Sauce : roquefort, échalotes, poivre

ASSIETTE DE L'ENCLOS 26€

Magret de Canard Fermier grillé,
Foie gras de canard, croustillant de canard
Magret séché ,Frites et Salade

ASSIETTE DE LA MER 30€

Lotte, Merlu, Noix Saint Jacques
Moules , Saumon Gravlax
et garniture

**Le Cassoulet à emporter
en terrine consignée ou sous vide. 14€ la part**

LES SALADES

Salade de l'Enclos (Gésiers d'oie confits, foie gras, Serrano, croûtons)	19€
Salade Fingers de Chèvre, crème d'échalotes et Serrano	16€
Salade Entre Terre & Mer (Foie gras, magret séché, croustillant de canard, tartare saumon Noix Saint Jacques)	22€

LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard Maison et Chutney Maison	20€
Brick de Canard Confit aux Epices douces Sauce Foie Gras	15€
Tête de Veau Ravigote	15€
Assiette de jambon Serrano	16€
Moules gratinées ail et persil	15€
Dôme de Saumon Gravlax & Panacotta aux épices	15€
Tartare de Saumon & Noix Saint Jacques au sésame	19€
Ris d'agneau forestière en croûte feuilleté	19€

LES VIANDES

Cuisse de Canard Confit	18€
Ballotine d'Agneau confit en croûte Coriandre et Romarin	24€
Tartare de Bœuf préparé par le Chef en croûte de Reblochon	21€
Joue de Bœuf Tendrement Braisé Façon Rossini	25€
Le Cassoulet Maison au confit (18 min d'attente)	21€

LES POISSONS

Pavé de Merlu Rôti et jus de coquillages	22€
Seiches grillées en persillade et Aioli	21€
Bourride de Lotte sauce rouille crémeuse	24€
Noix Saint Jacques au Floc de Gascogne et Champignons	25€

Le coin des douceurs

Desserts menus ou à la carte :

Pâtisserie du Jour	6,50€
Moelleux chocolat et boule de Glace	6,50€
Tiramisu en Verrine	6,50€
Mousse au chocolat	6,50€
Mousse au citron meringuée	6,50€
Nougat glacé	7€
Coupe de glace 3 boules	5€
Coupe de glace 2 boules	4€

Choix de Parfums glaces & sorbets :

vanille, chocolat, fraise, café, menthe,
rhum raisins, caramel, pistache
pamplemousse, cassis, framboise,
pêche, noix de coco, citron,
poire, passion, noix de coco

Les Coupes Glacées (sup. de 3€ sur les menus)

Dame blanche, Café ou chocolat Liégeois	7€
Coupe After Eight	7€
Coupe Colonel	7,50€
Coupe Créole	7,50€
Irish Coffee	8€
Café gourmand	7,50€



L'Enclos Donneville

Ouvert du lundi au dimanche midi

La Ferme de Champreux à Montgeard

Ouvert du vendredi au dimanche et jours fériés

Thé dansant le jeudi, Dîner dansant le vendredi soir

Menu à 26,50€

Moules Gratinées au beurre d'ail et persil
 Fingers de Chèvre crème d'échalotes et Jambon Serrano
 Brick de Canard Confit Sauce au Foie Gras
 Dôme de Panacotta aux épices et Saumon Gravlax
 Tête de Veau Sauce Ravigote

 Onglet de Bœuf à l'échalote
 Pavé de Merlu Rôti jus de coquillages
 Cuisse de Canard Confit
 Seiches grillées en persillade et aioli
 Tartare de bœuf préparé par le Chef juste snacké
 Côte de Cochon Duroc de Batallé confite et laqué miel de Romarin

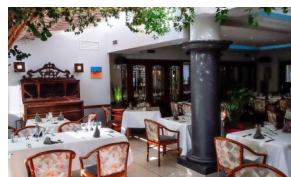
Dessert

Menu Enfant à 12,50€

Assiette de charcuteries ou Velouté du jour
 ou Salade de gésiers confits

 Steak haché, filet de poisson
 ou Saucisse de Toulouse

Dessert



Menu à 32€

Salade de L'Enclos aux Gésiers d'oie Confits, magret séché, fingers de chèvre et foie Gras
 Assiette de Jambon Serrano
 Tartare de saumon et Noix Sant Jacques au Sésame
 Foie gras de Canard cuit Maison et chutney mangue
 Ris d'Agneau Forestière en Croûte Feuilletée

Ballotine d'Agneau confit en croûte de coriandre et romarin
 Bourride de Lotte sauce rouille crémeuse
 Joue de Bœuf tendrement braisée au vin façon Rossini
 Magret de Canard Grillé ou Entrecôte Grillée au feu de Bois

Dessert

MENU « MIDI EXPRESS » À 16,50€

MENU VRP

Servi du lundi au vendredi midi, Excepté jour férié

Entrée du jour ou Charcuteries ou Velouté du moment ou Salade de Gésiers

Plat du jour ou Pièce du boucher ou Poisson du jour
 ou Saucisse de Toulouse

FORMULE
2 PLATS 14€

Dessert

PLAT DU
JOUR 10€

LA LAURAGAISE 28€



Salade de Jambon Serrano

**

Cassoulet Maison au Confit de Canard
 et Saucisse de Toulouse

**

Dessert