

Ca l'Amador restaurant

Cerco un centro di gravità permanente che non mi faccia mai cambiare idea sulle cose, sulla gente
(Franco Battiato)

SALADE d'été à la MORUE et aux pommes de terre	16.00
PAIN à la TOMATE , au FOIE et aux TRUFFES	16.00
TRUITE séchée maison aux BLINIS et au <i>cocktail</i>	16.00
SARDINES salées marinées à la MIEL ET AU FROMAGE BLANC , à la tomate et à la ciboulette	16.00
FILET de porc DUROC confit aux CŒURS DE LAITUE grillés	16.00
Nôtre crème de CAROTTES servie FROIDE	15.00
CANNELLONIS maison à la sauce béchamel de CÈPES , à l'huile d'ail et au sel d'herbes	15.00
COQUILLES SAINT-JACQUES grillées /// Saucisse CATALANE /// Boudin À L'ŒUF /// ŒUF À LA POÊLE	16.00
Pâte à la CARBONARA de POULPE grillé	17.00
MORUE de la MÈRE frite à l'oignon, à la tomate et au pâté d'olives	17.00
RIZ aux légumes, aux cèpes et aux épaules de LAPIN confites	16.00
<i>Shabu shabu</i> de MAGRET de CANARD aux <i>toppings</i>	17.00
COCHON DE LAIT et garniture du <i>sheriff</i>	18.00
CARRÉ D'AGNEAU confit et grillé aux légumes en escabèche	20.00
Ragoût de JOUES de VEAU aux pois mange-tout et au PEBRAT D'OSSERA ¹	17.00
ENTRECÔTE de VEAU aux pommes de terre	21.00

MENU DÉGUSTATION (minimum 15 plats) 47.00

¹ Fromage au poivre