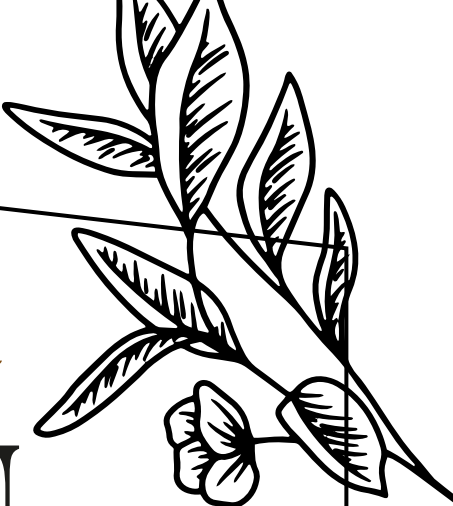




Nananère Lesto

MENU

Du Lundi au Samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h

Menu « Nananère »

(pour le déjeuner et le dîner)

Citrons farcis de "Mémé Pétou", rillettes de poissons aux fines herbes et citron caviar du jardin
OU

Terrine de "Papy Michel", veau, porc, foie gras, cèpes, châtaignes et poivre vert
+

La pêche du jour rôtie, sauce "poulette" safranée, butternut et salade d'herbes fraîches à l'estragon
OU

Suprême de volaille fermière rôti, patate douce de notre jardin familial en textures,
fricassée de champignons et jus au romarin
+

Tiramisu Signature
OU

Clafoutis à la pâte d'amande et fruits de saison

44€

Formule du Midi

(uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi)

Plat du jour

+

Dessert du jour

+

Expresso

29€

Menu « Pitchoun »

(jusqu'à 12 ans)

Filet de poisson rôti et frites maison
OU Pâtes au jus de viande et parmesan

+

Crème chocolat maison
OU 1 boule de glace / chantilly / biscuit

21€

Tous nos plats sont préparés maison à base de produits frais, bruts et de saison.

Prix nets et service inclus.

Entrées

Citrons farcis de "Mémé Pétou", rillettes de poissons aux fines herbes et citron caviar du jardin

15€

Carpaccio de bar, crème froide au caviar de harengs fumé, tapenade, câpres et croûtons

16€

Poireaux vinaigrette de tradition, moutarde à l'ancienne, œuf et croûtons

14€

Terrine de "Papy Michel", veau, porc, foie gras, cèpes, châtaignes et poivre vert

15€

Petite friture de gambas et calamars, sauce tartare maison

21€

Salade

Salade Périgourdine: foie gras poêlé, gésiers confits, magret de canard séché et noix

32€

Pâtes maison

fabriquées sur place à partir de produits bruts (farine, œuf, sel)

Macaroni à la crème de volaille truffée, chiffonnade de porchetta, roquette et parmesan "Vacca Rossa"

29€

Conchiglie à la crème de butternut, mortadelle, mozzarella di Buffala, balsamique et éclats de pistaches

27€ (option végétarienne 24€)

Plats

La pêche du jour rôtie, sauce "poulette" safranée, butternut et salade d'herbes fraîches à l'estragon

32€

Domaine Fumées blanches, Gascogne blanc (8€ le verre)

Daurade rose sauvage farcie aux épinards et châtaignes, "churros" de pomme de terre et bisque de crustacés flambée au cognac

34€

Le Manoir du Carra, Bourgogne blanc (11€ le verre)

Suprême de volaille fermière rôti, patate douce de notre jardin familial en textures, fricassée de champignons et jus au romarin

34€

Domaine Labry, Hautes-Côtes de Beaune rouge (11€ le verre)

Emincé de bœuf Simmental maturée 21 jours, sauce "Bordelaise", échalotes confites à la moelle et frites maison

36€

Château Gayon, Bordeaux rouge (8,50€ le verre)

P'tits plus

Poêlée de légumes du moment

6€

Frites maison

5€

Salade verte

4€

Tous nos plats sont préparés maison à base de produits frais, bruts et de saison.

Prix nets et service inclus.



DESSERTS

Le **Tiramisu**, notre spécialité

9€

Clafoutis à la pâte d'amande et fruits de saison

9€

Crème pistache, fruits de la passion, pistaches torréfiées, biscuits Amaretti maison et crème de balsamique

11€

Cheesecake "basque" tout chocolat

12€

GLACES

« Affogato »: Glace vanille, amandes effilées et expresso 8€

Chocolat ou Café « Liégeois » 12€

Coupe « Colonel » à la vodka Bistro 14€

Glaces et sorbets à la boule 3,50€
(vanille, chocolat, café, pistache, fraise, framboise, citron, mangue)

Supplément Chantilly maison au mascarpone et vanille de Tahiti 1,50€

Sauce chocolat 64% maison 2€

