



# La Gorissado

UNE ODYSSEE AU PAYS DU GOÛT

## Les petits plats du Chef Thierry Bardet à emporter\*

### ENTREES

- Foie gras de canard mi-cuit (suppl. de 8 €)
- Assiette de charcuterie maison (magret fumé, magret fourré au foie gras, saucisson, pâté de campagne, rillettes de canard)
- Acras de morue, sauce chien
- Quiche saumon aux épinards
- Salade à l'italienne
- Pâtes au saumon
- Rillettes de canard au foie gras

### PLATS

- Sauté de veau maraîchère
- Ballotin de cuisse de canard au foie gras et pommes de terre à la sarriette
- Rougail/saucisse
- Nouilles/Crevettes
- Poulet/Poivrons
- Tagliatelles au saumon et basilic frais
- Confit de canard et pommes de terre sarladaises (suppl. de 7€)

### DESSERTS

- Panna cotta sauce mandarine
- Baba au rhum
- Tartelette aux noix caramel
- Entremet chocolat/ananas
- Paris Brest
- Riz au lait

Entrée/Plat 10 €

Plat/Dessert 10€

Entrée/Plat/Dessert 11 € 50

**\*Plats à emporter, ou livraison à domicile**

*Suivez nos actualités sur Facebook Lo Gorissado*



606 Chemin du Pontou - 24200 St André d'Allas Tél : 05 53 59 02 39 ou 06 73 39 50 19

Email : logorissado@gmail.com www.logorissado.com