

Le frais maison

Menu Sté DISCAC à Izon
jeudi 18 décembre 2025

Nous vous proposons :

Une entrée au choix

- Verrine en deux textures, crème de poivrons et piperade, chorizo grillé **4,00€**
- Verrine crème citronnée et aneth, baies roses, truite fumée **4,50€**
- Verrine crème au paprika, pommes confites, magret de canard fumé **4,50€**

Un plat au choix

- Mille feuilles de légumes façon tian provençal, aubergines, courgettes, poivrons, tomates, ail, thym, huile d'olive et basilic (plat végétarien sans lactose, sans gluten) **12,00€**
- Confit de canard du Sud-ouest IGP, pommes Sarladaises en persillade **13,00€**
- Darne de saumon, sauce bisque de homard et crevettes, riz safrané **13,00€**

Un dessert au choix

- Tarte Tatin aux pommes caramélisées **3,50€**
- Tiramisu crème mascarpone café expresso, biscuit cuillère, liqueur Amaretto **4,00€**
- Verrine crème à la vanille de Madagascar, pommes caramélisées et pain d'épices **4,00€**

Toute l'équipe Le frais maison, vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année.

Les boissons

Eau minérale Plate 50cl	1,50€
Eau minérale gazeuse 50cl	2,00€
Sodas, softs	2,00€
Boisson non alcoolisées 33cl	
Café expresso	1,50€

Nous contacter



06.13.50.40.97



www.lefraismaison.fr



Lefraismaison



lefraismaison_

Origine des viandes : France – Fiche des allergènes sur demande

Nous avons à cœur de vous proposer une carte élaborée à partir de produits frais,