



À LA CARTE

Entrée, Plat, Dessert 31€
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 25€

ENTRÉES 9€00

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème citronnée pain grillé
Terrine de campagne maison, confiture d'oignons Salade croquante
Salade de thon mariné aux sésames emulsion olive et soja
Oeuf bio poché froid Basquaise jambon de pays et sauce cocktail
Feuilleté d'asperges blanches crème fraîche et ciboulette
Burrata véritable au lait de vache tomate, basilic et salade de roquette
Salade d'aiguillettes de canard des Landes huile de noix et noisettes

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Foie gras de canard au Muscat pain de châtaignes aux figues (+ 5,00€)

PLATS 18€

Cote de boeuf pour deux personnes 1,2 kg (+10 € p/pers) frites et béarnaise
Entrecote grillée, sauce béarnaise, frites maison
Tartare au couteau préparé ou non, frites maison
Brochette de coquille Saint Jacques Supp/8.00€ beurre blanc et lard fumé
Aioli de morue fraîche légumes vapeur et parfum de basilic
Assiette de carpaccio de boeuf pesto et frites maison
Assiette de penne aux légumes méridionaux jambon et parmesan
Filet mignon de porc au Chorizo jus tomaté aux épices

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Rôtisserie du jour : Demander notre marché du jour

FROMAGES ET DESSERTS 7€50

Fromage de nos régions affiné par Thierry Avisse
Café , décaféiné ou thé gourmand mignardises tuile à l'orange
Millefeuille caramélisé à la vanille et au rhum caramel laitier
Baba au rhum maison Chantilly et crème vanille
Soupe de fruits à la menthe et citronnelle tuile croustillante
Dame blanche meringuée sauce chocolat et amandes grillées
Pavlova aux fruits rouges, chantilly vanillée coulis de framboises
Gateau au chocolat d'Equateur crème arabica

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Paris-Brest crème pralinée caramel laitier