

Formule à 21€

Plat / Dessert

Servi uniquement pour le déjeuner du lundi au samedi
(Hors dimanche et jours fériés)

Rôti de Porc Miel et Raisin,
Riz Pilaf



Pâtisserie du Jour



Café

1 verre de vin rouge, Domaine de la Petite Lagune 2015
Ou 1 verre de rosé, Domaine de la Petite Lagune 2017

Entrée - Plat - Dessert 25€

Les entrées : 8€

- Œuf Parfait, Crème de Tortilla
Crispy de Jambon Séché et Pommes de Terre
- Poulpe en Escabèche,
Pommes Agata Confites à l'Huile Aromatisée

Les plats : 14€

- Lotte,
Pâtes Langues d'Oiseau façon Paëlla
- Civet de Sanglier à l'ancienne,
Tagliatelles Fraîches

Les desserts : 5€

- Baba Tout Chocolat
- Millefeuille Vanille

Entrée - Plat - Dessert 35€

Les entrées : 11€

- Ballotine de Sanglier aux Noisettes
- Gambas à la Plancha,
Riz Noir Vénéré, Américaine Crémeuse
- Terrine de Foie Gras de Canard à l'Armagnac, **(supt 4€)**
Chutney aux Fruits
- Truite Saumonée Fumée par nos soins,
Marinade Séchouan, Chantilly Citron et Blinis

Les plats : 18€

- Contre Filet de Bœuf de Chalosse, **(supt 8€)**
Frites au Couteau, Sauce Bordelaise
- Cochon de Lait Farci, Sauce Champignons,
Mousseline de Potimarron
- Pavé de Cabillaud,
Écrasée de Pomme de Terre, Sauce à l'Encre
- Coquille Saint Jacques à La Plancha,
Risotto au Parmesan, Beurre Blanc

Les desserts : 7€

- Assiette de Fromages Affinés
- Profiterole XL, Croustillant Praliné
- Meringue, Figues Violettes,
Émulsion Mascarpone et Céréales Caramélisés
- Café Gourmand

