



Entrée / Plat /Dessert : 40 €

Les entrées : 12 €

- **Saumon Fumé par nos Soins, Fromage Frais et Pickles**
- **Œuf Parfait, Crème de Lard et Ventrèche Croustillante**
- **Salade Fraîcheur de Choux Blanc, Gambas en Tempura**
- **Foie Gras de Canard des Landes, (Suppl. 12 €)**
et son Confit d'Oignons

Les plats : 20 €

- **Pêche du Jour, à la Grenobloise et Tagliatelles de Légumes**
- **Magret de Canard Sauce Champignons, Pressé aux Deux Pommes de Terre**
- **Poulpe Grillé, Ratatouille Maison et Polenta Croustillante**
- **Contre-Filet de Bœuf de Chalosse, (Suppl. 16 €)**
Frites au Couteau, Sauce Bordelaise et Beurre Maître d'Hôtel

Les desserts : 9 €

- **Crème Façon Cheesecake, Abricot Rôti au Thym**
- **Mousse Chocolat Servie Tiède, Pralin de Noix et Glace Vanille**
- **Comme un Fraisier, Sorbet Fraise**
- **Assiette de Fromages Affinés**

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.*