



Entrée / Plat /Dessert : 39 €

Les entrées : 12 €

- **Tartare de Saumon Fumé par nos Soins, Condiments de Saison**
- **Œuf Parfait aux Asperges de Magescq, Crémeux à l'Ail des Ours et Parmesan**
- **Salade Fraîcheur de Choux Blanc, Gambas en Tempura**
- **Foie Gras de Canard des Landes, (Suppl. 10 €)
et son Confit d'Oignons**

Les plats : 20 €

- **Pêche du Jour, à la Grenobloise et Tagliatelles de Légumes**
- **Magret de Canard Sauce Champignons, Gnocchis de Patate Douce Gratinés**
- **Poulpe Grillé, Ratatouille Maison et Polenta Croustillante**
- **Contre-Filet de Bœuf de Chalosse, (Suppl. 15 €)
Frites au Couteau, Sauce Bordelaise et Beurre Maître d'Hôtel**

Les desserts : 9 €

- **Tarte Citron Meringuée Revisitée**
- **Barre Chocolatée, Noix de Coco et Glace Coco**
- **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.*

