

Formule à 23€

Plat / Dessert

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

Lotte Rôtie au Beurre

Tagliatelles Fraîches



Pâtisserie du Jour



Café

1 verre de vin rouge ou 1 verre de vin rosé ou 1 verre de vin blanc.

Entrée / Plat / Dessert 27€

Les entrées : 9€

Gaspacho de Tomates,
Crispy de Jambon

Tartare de Mulet et Bonite,
Avocat, Tomate, Crème de Citron

Les plats : 15€

Merlu de Ligne, Beurre Blanc,
Tian de Légumes

Chou Farci d'une Effilochée de Queue de Bœuf,
Purée et Jus Réduit

Les desserts : 6€

Tiramisu Minute



» Pochée, Mousse Glacée à La Verveine

Entrée / Plat / Dessert : 37€

Les entrées : 12€

Gambas à la Plancha,
Petits légumes, Bouillon Dashi

Foie Gras de Canard à l'Armagnac, **(Supt 4€)**
Chutney aux Fruits

Poulpe à la Braise en Escabèche,
Pommes Confites à l'Huile d'Olive

Truite Saumonée Fumée par nos soins,
Marinade Séchouan, Chantilly Citron et Blinis

Les plats : 19€

Contre Filet de Bœuf de Chalosse, **(Supt 8€)**
Frites au Couteau, Sauce Bordelaise

Petites Côtes d'Agneau à la Plancha,
Légumes à la Basquaise, Jus à l'Ail Doux

Thon Blanc de Saint-Jean-De-Luz,
Choux Braisé

Maigre Sauvage de Saint Jean de Luz,
Pâtes langues d'oiseau comme une Paëlla, Sauce à l'Encre de Seiche

Les desserts : 8€

Assiette de Fromages Affinés
Tarte au Citron Déstructurée, Sorbet Kalamansi

Fraises Melba
Café Gourmand