



## Entrée / Plat / Dessert : 39€

### Les entrées : 12€

- Gambas Flambées au Rhum,  
*Rémoulade de Choux-Fleurs*
- Tartare de Dorade, *Combava et Coriandre*
- Saumon Bio Fumé Par Nos Soins,  
*Tartine Croustillante A La Crème De Citron Et Ciboulette*
- Foie Gras de Canard, *Mariné au Jus de Pomme et Mûres* **(Suppl. 8€)**

### Les plats : 20€

- Maigre de Saint-Jean-de-Luz Rôti,  
*Crème de Panais, Ragoût de Carotte à l'Ancienne*
- Saint-Jacques au Poêlon,  
*Déclinaison d'Artichaut, Sauce Anisée*
- Médaillon de Veau, **(Suppl. 7€)**  
*Émincées de Morilles, Légumes Racines*
- Pintade en Deux Cuissons,  
*Maki de Chou Vert, Jus Réduit de Volaille*

### Les desserts : 9€

- Bûche Chocolat, Mandarine
- Sphère Fruits Exotiques
- Pavlova Aux Agrumes
- Ananas Rôti, *Crème Vanille, Sorbet Exotique*  
**(À Commander En Début de Repas)**