

Formule à 23€

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

Grondin,
Tagliatelles de Légumes, Beurre Blanc



Pâtisserie du Jour

Café

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

Entrée / Plat / Dessert 27€

Les entrées : 9€

Fraicheur de Melon de Laurède
Granité Sauge Ananas

Poulpe Braisé en Escabèche

Les plats : 15€

Chipirons à l'Encre, Riz Crémeux

Côtes de Canard,
Sauce Champignons, Polenta Crémeuse

Les desserts : 6€

Tiramisu à la Pêche Rôtie au Miel
Sorbet Estragon

Ile Flottante Fraise Verveine



Entrée / Plat / Dessert : 37€

Les entrées : 12€

Salade de Gambas Croustillantes
Sauce Aioli

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

Burrata, Pesto de Roquettes, Magret et Tomates Séchées

Tartare de Truite Saumonée Fumée par nos soins,
Crème à l'Ossau Iraty

Les plats : 19€

Contre Filet, **(Supt 10€)**
Frites au Couteau, Sauce Bordelaise

Merlu de Ligne,
Épinard à la crème de lard, Beurre Blanc

Côtes d'Agneau de Lait à la Plancha
Légumes de Printemps

Thon Blanc de Saint Jean de Luz,
Pâtes langues d'oiseau comme une Paëlla

Les desserts : 8€

Fromages Affinés
Tarte au Citron Déstructurée, Sorbet Kalamansi
Panna Cotta Chocolat, Écume Grué Cacao, Perles de Cookies