



Entrée / Plat /Dessert : 39€

Les entrées : 12€

- **Melon au Porto,**
Crème de Chèvre
- **Médailillon de Poisson à la Parisienne,**
Marmelade de Rhubarbe Crues et Cuites, Vinaigrette de Carottes
- **Soufflé de Gambas, Beurre Blanc aux Herbes**
- **Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney de Fruit (Suppl. 10€)**

Les plats : 20€

- **Poulpe Grillé, Piperade**
- **Thon Blanc, Petit Pois à la Française,**
Sauce au Lard
- **Contre-Filet de Bœuf de Chalosse, (Suppl. 15€)**
Frites au Couteau, Confit d'Échalottes, Sauce Poivre Vert
- **Agneau confit, Pommes de Terre Grenailles**

Les desserts : 9€

- **Assortiment de Fromages**
- **Vacherin aux Fraises, Meringue Fraise Acidulée**
- **Ananas Poché et son Minestrone,**
Piment d'Espelette et Gingembre, Crème Vanille Citron Vert
- **Crème Prise Framboise, Sorbet Fromage Blanc**
- **Panna Cotta Amande et Sirop d'Orgeat, Sorbet Abricot Romarin**