



**Entrée / Plat /Dessert : 39€**

**Les entrées : 12€**

- **Melon au Porto,**  
*Crème de Chèvre*
- **Médailon 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*
- **Magret de Canard, Sauce Fruits Rouges,**  
*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**