

## Entrée / Plat / Dessert 27€

### Les entrées : 9€

Museau Vinaigrette,  
*Crème de Pommes de Terre Fumées*

Calamar Snacké, Crème d'Ail,  
*Sauce Provençale*

### Les plats : 15€

Merlu de Ligne  
*Crème de Choux Fleurs aux Amandes*

Cochon de Lait Confit,  
*Jus Réduit, Mousseline de Maïs*

### Les desserts : 6€

Pavlova aux Agrumes

Crème Caramel  
*Glace Vanille*



## Entrée / Plat /Dessert : 37€

### Les entrées : 12€

Ceviche de Dorade,  
Leche de tigre coco, kiwi citron vert

Foie Gras de Canard à l'Armagnac, **(Supt 7€)**  
*Confiture de Saison Acidulée*

Gravlax de Bœuf, Façon Carpaccio,  
*Cardamome*

### Les plats : 19€

Contre Filet de Bœuf de Chalosse, **(Supt 12€)**  
*Frites au Couteau, Sauce Bordelaise*

Fondant d'Épaule de Sanglier en Habit Vert

Poulpe Grillé,  
*Crème de Carottes Gingembre, Condiments et Beurre Aux  
Agrumes*

### Les desserts : 8€

Fromages Affinés

Baba à l'Armagnac,  
*Marmelade d'Oranges, Chantilly aux Agrumes*

Ananas Rôti en Papillote,  
*Crème Vanille, Sorbet Exotique*  
**(À Commander En Début de Repas)**