

## Formule à 23€

Plat / Dessert

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

Lotte Rôtie,  
Riz Pilaf

&&&

Pâtisserie du Jour

&&&

Café

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

## Entrée / Plat / Dessert 27€

### Les entrées : 9€

Poulpe à la Braise en Escabèche,  
*Pommes Confites à l'Huile d'Olive*  
Mulet Noir Mariné,  
*Vinaigrette d'Agrumes*

### Les plats : 15€

Merlu de Ligne, Beurre Blanc,  
*Épinards Crème de Lard*  
Rognons de Veau,  
*Purée de Pommes de Terre Agria*

### Les desserts : 6€

Tarte au Citron, Sorbet Kalamansi  
Comme un Millefeuille Vanille



## Entrée / Plat / Dessert : 37€

### Les entrées : 12€

Gambas à la Plancha,  
*Riz Noir Vénéré, Sauce Américaine*

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

Asperges Blanches de Magescq Rôties,  
*Œuf Parfait, Crispy de Jambon (Supt 2€)*

Truite Saumonée Fumée par nos Soins,  
*Marinade Séchouan, Chantilly Citron et Blinis*

### Les plats : 19€

Contre Filet de Bœuf de Chalosse, **(Supt 8€)**  
*Frites au Couteau, Sauce Bordelaise*

Magret de Canard,  
*Jardinière de Légumes, Sauce aux Épices*

Pavé de Cabillaud, Skrei  
*Choux Braisé à La Ventrèche, Crémeux Badiane, Anis*

Maigre Sauvage de Saint Jean de Luz,  
*Pâtes langues d'oiseau comme Paella, Sauce à l'Encre de Seiche*

### Les desserts : 8€

Assiette de Fromages Affinés  
Tarte Chocolat, Crémeux Café  
Fraises Gariguettes Melba  
Café Gourmand