

Formule à 23€

Plat / Dessert

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

Brandade de Morue,

Sauce Verte

&&&

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 Confités à l'Huile d'Olive
Tartare de Bonite,
Avocat, Tomate, Crème de Citron

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

Agneau de Lait,
Ratatouille de Légumes

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