

Formule à 21€

Plat / Dessert

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

Dorade Grise,
Riz Crémeux de Gambas



Pâtisserie du Jour



Café

1 verre de vin rouge, Domaine de la Petite Lagune 2015
Ou 1 verre de rosé, Domaine de la Petite Lagune 2017

Entrée - Plat - Dessert 25€

Les entrées : 8€

- Œuf Parfait, Crème de Tortilla,
Crispy de Jambon Séché et Pommes de Terre
- Croustillant de Pied de Cochon
Mesclun à l'Huile d'Olive

Les plats : 14€

- Merlu de Ligne, Épinards,
Crème de Lard, Beurre Blanc
- Rognons de Veau, Sauce Champignon,
Mousseline de Pomme Agris

Les desserts : 5€

- Tarte au citron, sorbet kalamansi
- Millefeuille Vanille



Entrée - Plat - Dessert 35€

Les entrées : 11€

- Poulpe en Escabèche,
Pommes Confites à l'Huile
- Gambas à la Plancha,
Riz Noir Vénéré, Américaine Crémeuse
- Foie Gras de Canard à l'Armagnac, **(supt 4€)**
Chutney aux Fruits
- Truite Saumonée Fumée par nos soins,
Marinade Séchouan, Chantilly Citron et Blinis

Les plats : 18€

- Contre Filet de Bœuf de Chalosse, **(supt 8€)**
Frites au Couteau, Sauce Bordelaise
- Côtelettes de Canard,
Mousseline de Butternut, Sauce aux Épices
- Pavé de Cabillaud,
Pâtes Langues d'Oiseau façon Paëlla
- Coquilles Saint Jacques Rôties,
Mousseline de Panais, Crémeux Badiane Anis

Les desserts : 7€

- Assiette de Fromages Affinés
- Tarte au chocolat, crémeux café
- Meringue Légère, *Poire Mandarine*
- Café Gourmand