



**Entrée / Plat /Dessert : 39€**

**Les entrées : 12€**

- **Œuf Parfait, Asperges Blanches de Magescq, (Suppl. 4€)**  
*Condiment Citron*
- **Marbré de Lieu Noir, Coulis de Cresson et Ail des Ours**  
*Tartine de Légumes Croquants*
- **Soufflé de Gambas, Beurre Blanc aux Herbes**
- **Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney de Fruit (Suppl. 8€)**

**Les plats : 20€**

- **Poulpe Grillé,**  
*Déclinaison de Blettes, Sauce Vierge*
- **Merlu de St Jean de Luz, Haricot Tarbais,**  
*Jus de Coquillage à Huile de Sésame*
- **Contre-Filet de Bœuf de Chalosse, (Suppl. 12€)**  
*Frites au Couteau, Confit d'Échalottes, Sauce Poivre Vert*
- **Volaille Farcie aux Herbes Sous la Peau, Sauce Meurette,**  
*Pommes de Terre Grenailles façon Grand-Mère*

**Les desserts : 9€**

- **Assortiment de Fromages**
- **Tarte Soufflée au Chocolat (Suppl. 4€)**
- **Pavlova aux Agrumes**
- **Ananas Rôti, Crème Vanille, Sorbet Exotique**
- **Crème Prise Citron, Fraise Confite et Crue, Sorbet Fromage Blanc**