

## Formule à 23€

Servi uniquement pour le déjeuner  
(Hors dimanche et jours fériés)

Filet de Cabillaud  
*Pâtes Langue d'Oiseaux Façon Paëlla*  
*Sauce Encre de Seiche*



Pâtisserie du Jour

Café

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

## Entrée / Plat / Dessert 27€

### Les entrées : 9€

Œuf Parfait, Foie Gras,  
*Champignons*

Tartare de Truite Saumonée Fumée par nos soins,  
Crème à l'Ossau Iraty

### Les plats : 15€

Merlu de Ligne  
*Épinards à la Crème de Lard, Beurre Blanc*

Cochon de Lait Confit  
*Jus Réduit, Mousseline de Pommes de Terre Moutardée*

### Les desserts : 6€

Pavlova aux Agrumes  
Ile Flottante Fraise Verveine



## Entrée / Plat / Dessert : 37€

### Les entrées : 12€

Ceviche de Dorade,  
*Oignons Rouges, Coriandre, Kiwi, Citron Vert,*  
*Lait de Tigre Coco*

Foie Gras de Canard à l'Armagnac, **(Supt 4€)**  
*Confiture de Saison Acidulée*

Blanc Manger Piquillos et Fromage de Chèvre,  
*Huile Basilic et Piment d'Espelette*

### Les plats : 19€

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

Côtes d'Agneau de Lait,  
*Légumes de Printemps*

Maigre à la Plancha,  
*Crème de Choux-Fleurs au Café, Choux-Fleurs Brulé*  
*Choux-Fleurs au Vinaigre*

### Les desserts : 8€

Fromage du Jour  
Profiteroles, Parfait Vanille, Chocolat  
Gâteau en Crème Fondante à la Pêche