

Entrée / Plat / Dessert 27€

Les entrées : 9€

Museau Vinaigrette,
Crème de Pommes de Terre Fumées

Crème de Potimarron,
Cacahuètes de Soustons

Les plats : 15€

Merlu de Ligne
Crème de Choux Fleurs aux Amandes

Cochon de Lait Confit,
Jus Réduit, Mousseline de Maïs

Les desserts : 6€

Pavlova aux Agrumes

Crème Caramel
Glace Vanille



Entrée / Plat /Dessert : 37€

Les entrées : 12€

Ceviche de Bonite,
Leche de tigre coco, kiwi citron vert

Foie Gras de Canard à l'Armagnac, **(Supt 7€)**
Confiture de Saison Acidulée

Boudin Noir aux Pommes
Façon Tatin

Les plats : 19€

Contre Filet de Bœuf de Chalosse, **(Supt 12€)**
Frites au Couteau, Sauce Bordelaise

Magret de Canard,
Embeurrée de Choux

Poulpe Grillé,
*Crème de Carottes Gingembre, Condiments et Beurre Aux
Agrumes*

Les desserts : 8€

Fromages Affinés

Baba à l'Armagnac,
Marmelade d'Oranges, Chantilly aux Agrumes

Ananas Rôti en Papillote,
Crème Vanille, Sorbet Exotique
(À Commander En Début de Repas)