



**Entrée / Plat / Dessert : 39€**

**Les entrées : 12€**

- **Blanc Manger de Chèvre et Piquillos**  
*Salade de Tomates, Mozzarella*
- **Médailon de Poisson, Marmelade de Rhubarbe Crues et Cuites,**  
*Vinaigrette de Carottes*
- **Soufflé de Gambas, Beurre Blanc aux Herbes**
- **Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney de Fruit (Suppl. 8€)**

**Les plats : 20€**

- **Filet de Daurade,**  
*Riz Vénéré et Piperade*
- **Filet de Merlu, 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*
- **Magret de Canard, Sauce Meurette,**  
*Pommes de Terre Façon Grand-Mère*

**Les desserts : 9€**

- **Assortiment de Fromages**
- **Chocolat, Noisettes**
- **Vacherin aux Fraises, Meringue Fraise Acidulée**
- **Ananas Poché et son Minestrone,**  
*Piment d'Espelette et Gingembre, Crème Vanille Citron Vert*
- **Crème Prise Rhubarbe Pochée, Sorbet Fromage Blanc**