

Formule à 23€

Plat / Dessert

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

Fricassée de Poulet à l'Ancienne,
Écrasée de Pommes de Terre

∞∞∞
&&&

Pâtisserie du Jour

&&&

Café

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

Entrée / Plat / Dessert 27€

Les entrées : 9€

Poulpe à la Braise en Escabèche,
Pommes Confites à l'Huile d'Olive
Tartare de Mulet et Bonite,
Avocat, Tomate, Crème de Citron

Les plats : 15€

Merlu de Ligne, Beurre Blanc,
Tian de Légumes
Côtelettes de Canard,
Légumes à la Basquaise

Les desserts : 6€

Tiramisu Minute
Pêche Pochée, Mousse Glacée à La Verveine



Entrée / Plat / Dessert : 37€

Les entrées : 12€

Salade d'Été,
Au Poulet de Magescq

Foie Gras de Canard à l'Armagnac, **(Supt 4€)**
Chutney aux Fruits

Gaspacho de Tomates,
Crispy de Jambon

Truite Saumonée Fumée par nos Soins,
Marinade Séchouan, Chantilly Citron et Blinis

Les plats : 19€

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

Chou Farci d'une Effilochée de Queue de Bœuf,
Purée et Jus Réduit

Thon Blanc de Saint-Jean-De-Luz
Choux Braisé

Maigre Sauvage de Saint Jean de Luz,
Pâtes langues d'oiseau comme une Paella, Sauce à l'Encre de Seiche

Les desserts : 8€

Assiette de Fromages Affinés
Tarte au Citron Déstructurée, Sorbet Kalamansi
Fraises Melba
Café Gourmand