



Entrée / Plat /Dessert : 39€

Les entrées : 12€

- **Variation de Melon au Porto,**
Crème de Chèvre
- **Carpaccio de Poisson Boucané,** *Marinade de Pêche de Vigne*
- **Soufflé de Gambas,** *Beurre Blanc aux Herbes*
- **Terrine de Foie Gras de Canard,** *Chutney de Fruit (Suppl. 10€)*

Les plats : 20€

- **Thon Blanc,** *Assortiment de Légumes de Saison*
Anchoïade Légère
- **Merlu de Ligne,** *Flan Potimarron, Duxelles de Champignons*
Sauce Vin d'Hiver
- **Contre-Filet de Bœuf de Chalosse, (Suppl. 15€)**
Frites au Couteau, Confit d'Échalottes, Sauce Poivre Vert
- **Joue de Cochon Braisée au Cassis,**
Andouille de Guémené et Purée de Pommes de Terre

Les desserts : 9€

- **Assortiment de Fromages**
- **Ile Flottante à la Verveine,** *Compoté à la Fraise*
- **Ananas Poché et son Minestrone,**
Piment d'Espelette et Gingembre, Crème Vanille Citron Vert
- **Mille-Feuille à la Vanille,**
Compotée de Figs et Sorbet au Fromage Blanc
- **Comme une Crème Brulée à la Vanille,** *Glace Vanille*
- **Baba au Rhum**