

Formule à 23€

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

Blanquette de Veau,
Riz Pilaf
☪☪
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,
Chanterelles

Terrine de Sanglier,
Chutney d'Oignons

Les plats : 15€

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

Côtelettes de Canard,
Concassée de Tomate au Thym

Les desserts : 6€

Baba au Rhum et Agrumes

Gaufre, Compotée Pomme Caramel, Glace Vanille



Entrée / Plat / Dessert : 37€

Les entrées : 12€

Tartare de Mulet Noir,
Marinade au Citron Meyer et Cacahuètes

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

Poulpe à la Braise,
Crème de Panais, Crumble de Maïs

Truite Saumonée Fumée par nos soins,
Blinis de Pommes de Terre, Crème à l'Ossau Iraty

Les plats : 19€

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

Cochon de Lait Confit,
Sauce Champignon, Mousseline de Pommes de Terre

Coquilles Saint-Jacques Dorées au Beurre Salé,
Émulsion de Chorizo, Mousseline d'Artichaud,

Cabillaud Skrei,
Pâtes langues d'oiseau comme une Paëlla, Sauce à l'Encre de Seiche

Les desserts : 8€

Assiette de Fromages Affinés

Tarte au Citron Déstructurée, Sorbet Kalamansi
Panna Cotta Chocolat, Écume Grué Cacao, Perles de Cookies
Café Gourmand