

## Formule à 23€

Plat / Dessert

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

Pavé de Cabillaud  
*Tagliatelles de Légumes*  
*Jus de Bisque*



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€**

Œuf Parfait aux Champignons,  
*Crème de Tortilla*

Terrine de Sanglier,  
*Chutney d'Oignons*

**Les plats : 15€**

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

Cochon de Lait braisé,  
*Sauce Champignons, Purée de Potimarron*

**Les desserts : 6€**

Baba au Rhum et Agrumes  
Profiterole Chocolat en Crèmeux et en Sorbet



## Entrée / Plat / Dessert : 37€

**Les entrées : 12€**

Gambas à la Plancha,  
*Petits légumes, Bouillon*

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

Poulpe à la Braise,  
*Pommes Confites à l'Huile d'Olive*

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*

Côtelettes de Canard,  
Purée Butternut au Beurre Noisette

Coquilles Saint-Jacques,  
*Mousseline d'Artichaut, Crèmeux au Xerez*

Maigre de Saint-Jean-De-Luz,  
*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