

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