

## Formule à 23€

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

Jarret de Veau façon Osso Bucco,  
*Tagliatelles Fraîches*



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,  
*Champignons*

Gaspacho de Tomates, Croûtons et Jambon

### Les plats : 15€

Chipirons à l'Encre, Riz Crémeux

Cochon de Lait Confit,  
*Jus Réduit, Mousseline de Pois Chiche*

### Les desserts : 6€

Tiramisu à la Pêche Rôtie au Miel  
Sorbet Estragon

Ile Flottante Fraise Verveine



## Entrée / Plat / Dessert : 37€

### Les entrées : 12€

Terrine de Joue de Boeuf  
*Sauce Gribiche*

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

Poulpe à la Braise,  
*Crème de Patate douce, Crumble de Maïs*

Tartare de Truite Saumonée Fumée par nos soins,  
*Crème à l'Ossau Iraty*

### Les plats : 19€

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

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

Côtes d'Agneau de Lait à la Plancha  
*Légumes de Printemps*

Maigre Sauvage Rôti,  
*Pâtes langues d'oiseau comme une Paëlla*

### Les desserts : 8€

Assiette de Fromages Affinés  
Tarte au Citron Déstructurée, Sorbet Kalamansi  
Panna Cotta Chocolat, Écume Grué Cacao, Perles de Cookies