

## Formule à 21€

### Plat / Dessert

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

Filet de Rouget,

*Pâtes Langues d'Oiseau façon Paella*



Pâtisserie du Jour



Café

1 verre de vin rouge, Domaine de la Petite Lagune 2015  
Ou 1 verre de rosé, Domaine de la Petite Lagune 2017

## Entrée - Plat - Dessert 25€

### Les entrées : 8€

- Œuf Parfait, Crème de Tortilla  
*Crispy de Jambon Séché et Pommes de Terre*
- Poulpe en Escabèche,  
*Pommes Agata Confites à l'Huile Aromatisée*

### Les plats : 14€

- Merlu en Écailles de Pomme de Terre,  
*Velouté de Pomme de Terre, Jus de Cresson,*
- Civet de Sanglier à l'ancienne,  
*Tagliatelles Fraîches*

### Les desserts : 5€

- Savarin comme un Mont-Blanc
- Millefeuille Vanille



## Entrée - Plat - Dessert 35€

### Les entrées : 11€

- Terrine de Sanglier aux Noisettes
- Gambas à la Plancha,  
*Riz Noir Vénéré, Américaine Crémeuse*
- Foie Gras de Canard à l'Armagnac, **(supt 4€)**  
*Chutney aux Fruits*
- Truite Saumonée Fumée par nos soins,  
*Marinade Séchouan, Chantilly Citron et Blinis*

### Les plats : 18€

- Contre Filet de Bœuf de Chalosse, **(supt 8€)**  
*Frites au Couteau, Sauce Bordelaise*
- Magret de Canard,  
*Mousseline de Potimarron, Sauce aux Épices*
- Pavé de Cabillaud,  
*Écrasée de Pomme de Terre, Sauce à l'Encre*
- Coquilles Saint Jacques Rôties,  
*Mousseline de Panais, Crèmeux Badiane Anis*

### Les desserts : 7€

- Assiette de Fromages Affinés
- Profiterole XL, Croustillant Praliné
- Meringue Légère, *Poire Mandarin*
- Café Gourmand