

Entrées

Poireaux rôtis, Serrano et crumble au parmesan... 14.00€

Œuf parfait, crémeux de champignons... 14.00€

Assiette de chipirons sautés... 17.00€

Coquilles St Jacques, julienne de légumes et beurre aux agrumes... 18.00€

Terrine de foie gras, chutney de figues et abricots, pain aux fruits... 19.00€

Plats

Noix de St Jacques snackées
Crèmeux de carottes et haricots paimpol... 25.00€

St Pierre sauvage
Poireaux et purée de fenouil... 26.00€

Lotte grillée
Risotto d'orge perlé au butternut rôti... 26.00€

Grenadin de veau
Poêlée forestière... 26.00€

Agneau de lait des Pyrénées
Pommes grenailles... 27.00€

Côte de Bœuf (origine France), Frites et salade... 59.00€

Desserts

Glaces et sorbets..... 7.00€

Roulé café et praliné..... 8.50€

Sablé, biscuit aux amandes, crémeux café, crème praliné

Baba au rhum exotique..... 9.00€

Baba, ananas au rhum, chantilly passion et sirop exotique

Entremet au chocolat - noisette..... 9.00€

Croustillant praliné, biscuit noisette, crémeux chocolat et chantilly chocolat au lait

Entremet glacé au limoncello..... 9.00€

Biscuit, sorbet limoncello, meringue et sirop kalamansi

Café très gourmand / Thé très gourmand..... 9.50€ / 10.50€

Assiette de 3 fromages..... 10.00€

Menu à 45.00€

Assiette de chipirons sautés

Ou

Coquilles St Jacques, julienne de légumes et beurre aux agrumes

Ou

Terrine de foie gras, chutney de figues et abricots, pain aux fruits

Lotte grillée, risotto d'orge perlé au butternut rôti

Ou

Grenadin de veau, poêlée forestière

Au choix :

Baba au rhum exotique

Entremet chocolat – noisette

Entremet glacé au limoncello

Assiette de 3 fromages

Menu à 35.00€

Le midi uniquement, du mardi au samedi

Poireaux rôtis, Serrano et crumble au parmesan

Ou

Œuf parfait, crémeux de champignons

Magret de canard IGP des Landes, pommes grenailles

Ou

Pavé de truite de Baïgorry, écrasé de pommes de terre

Au choix :

Dessert du jour

Roulé café et praliné

Fromage de brebis du pays