

Le Menu Carte à 28€

(Entrée, Plat Chaud & Dessert)

Les Entrées à 7.90 €

Le Petit Camembert Pané Rôti au Four et ses Tranches de Ventrèches Basque Poêlées

La Soupe de Poisson aux Langoustines, Rouille Safranée, Toasts et Copeaux d'Emmentals

Les Châpiçons Grillés à la Plancha Déglacés au Xipister Etxekoa sur Leur Lit de Jeunes Pousses

Le Petit Gâteau de Canard Confit à la Patate Douce, Jeunes Pousses et Vinaigrette à la Passion

*La Terrine de Foie Gras du Sud-Ouest Mi Cuit, Chutney de Fruit de Saison et Pain d'Épice Poêlé
(Supplément 4.50 Euros)*

Les Viandes & Les Poissons à 17.90 €

Le Magret de Canard du Sud-Ouest Poêlé à Couvert, Crème de Foie Gras

L'entrecôte de Bœuf Grillée à la Plancha, Sauce Périgourdine à la Truffe

Les Médailles de Filet Mignon de Porc, Pommes Fruits Caramélisées, Sauce au Cidre Basque

La Pêche du Jour Cuisinée Selon L'arrivage Proposée dans les Suggestions du Chef

(Nos Plats Sont Garnis Selon le Marché du Chef)

Desserts & Fromage à 5.90 €

Le Russe Maison de la Goulue

(C'est un biscuit à base d'amandes qui, à l'époque, était importé de Crimée en Russie d'où son nom, garni d'une crème au praliné)

Le Gratin de Mangue Caramélisée, Sabayon Frais au Mascarpone

Le Moelleux au Chocolat Cœur Coulant et son Coulis de Confiture de Lait au Caramel Beurre Salé

Le Saint Marcelin en Croûte de Noix et Miel Poêlé sur son Lit de Jeunes Pousses

La Crème Brulée à la Chicorée Caramélisée à la Vergeoise Blonde, Petit Macaron à la Noisette

Chef de Cuisine Frédéric Daunes

"Tous Les Plats sont Faits Maison Élaborés sur Place à Partir de Produits Bruts

"Prix Net Service Compris"

"Menu Hors Boisson"