

# *Le Menu Carte à 28€*

*(Entrée, Plat Chaud & Dessert)*

## *Les Entrées à 7.90 €*

*Le Tartare aux deux Saumon, Mousseline de Poivrons à la Féta, Menthe Fraîche et Toasts Grillés*

*Le Pavé de Chèvre Frais à la Ciboulette, Tapenade d'Olives Noires, Mesclun de Salade à l'Huile de Noisette*

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

*Le Parmentier 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, Sauce Patxaran*

*Le Tournedos de Faux Filet de Bœuf Grillé à la Plancha, Sauce au Vin Rouge d'Irouleguy & Compotée d'Échalote*

*Le Suprême de Pintade farci au Beurre d'herbes et son jus Réduit au Romarin Frais*

*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 Framboise de Saison et son Sabayon Frais au Mascarpone*

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

*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, Crumble de Macaron aux Noisettes*

*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"*