

# *Le Menu Carte à 28 €uros Net*

*(Entrée, Plat Chaud & Dessert)*

## *Les Entrées à 7,90 €*

*La Soupe de Poisson & Langoustine, Rouille Safranée, Toasts Grillés et Copeaux d'Emmental*

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

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

*Le Parmentier de Boudin Basque de Chez Philippe Casset à la Patate Douce, Jeunes Pousses et Vinaigrette Passion*

*La Terrine de Foie Gras du Sud-Ouest Mi Cuit Maison, Chutney de Fruit de Saison et Pain d'Épice Poêlé*

*(Supplément 4.50 €uros)*

## *Les Viandes & Les Poissons à 17.90 €*

*L'Entrecôte de Bœuf Grillée à la Plancha, Sauce Marchand de Vin aux Échalotes Confites*

*Les Médallions de Filet Mignon de Porc Grillés à la Plancha, Pommes Fruits Caramélisées, Sauce au Cidre Basque*

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

*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 Crumble de Noisette au Chocolat & Pralin Maison et sa Boule de Glace Vanille*

*Le Gratin de Mandarine Caramélisées et son Sabayon Frais au Mascarpone Maison*

*Le Saint Marcelin Rôti, Mesclun de Jeunes Pousses aux Noix*

*Le Sablé Croustillant Speculos, Crème Brulée Glacée à la Vanille et son Émulsion*

*Chef de Cuisine Frédéric Daunes*

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

*\* Allergie Gluten ou Noix. Tous nos Produits sont Traçables et Faits Maison*

*"Prix Net Service Compris"*