

Le Menu Carte à 28 €uros Net

(Entrée, Plat Chaud & Dessert)

Les Entrées à 7,90 €

La Soupe aux Tourteaux, Rouille Safranée, Toasts Grillés et Copeaux d'Emmental

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

Les Chikipirons 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 Médailles 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 Elaborés sur Place à Partir de Produits Bruts

"Prix Net Service Compris"

"Menu Hors Boisson"