

Le Menu Carte à 28 €uros Net

(Entrée, Plat Chaud & Dessert)

Les Entrées à 7,90 €

Le Tartare de Saumon Frais à la Mangue et Petits Légumes, Vinaigrette Vanillée

Le Pavé de Chèvre frais à la Ciboulette, Tapenade d'Olive Noire et son Mesclun 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 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

Le Suprême de Pintade Farcie au Beurre d'Herbes et son jus au Romarin Frais

Le Magret de Canard du Sud-Ouest Poêlé à Couvert, Sauce Framboise

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 Moelleux au Cœur de Chocolat Coulant Maison et son Coulis de Caramel Beurre Salée

Le Gratin de Framboises de Saison et son Sabayon Frais au Mascarpone Maison

Le Saint Marcelin Rôti, Mesclun de Jeunes Pousses aux Noix

Le Royal Banane

(Bananes fraîches, Ganache Chocolat, Quenelles de Glace Banane Maison, Chips de Banane et son Crumble Chocolat)

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"