

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

Les Tartines Rôties d'Ardi Gasna au Piment d'Espelette, Mesclun de Jeunes Salades

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

Le Petit Parmentier de Confit de Canard 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 Farci au Beurre d'Herbes, Grillées à la Plancha et son Jus au Romarin Frais

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

La Pêche du Jour Cuisinée Selon L'arrivée 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 Poires Caramélisées Maison et son Sabayon Frais au Mascarpone

Le Saint Marcelin Rôti, Mesclun de Jeunes Pousses aux Noix

Le Pavé de Brioche Pain Perdu et ses Quenelles de Glace Cerises Amarena

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"