

Le Menu Carte à 28,90 €uros Net

(Entrée, Plat Chaud & Dessert)

Les Entrées à 8,90 €

La Soupe de Langoustine du Guilvinec, Rouille Safranée, Copeaux d'Emmental et Croutons

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

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

*Le Gâteau de Boudin Basque de chez Philippe Caset à la Patate Douce,
Tuile Croustillante au Parmesan 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 18.90 €

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

Les Médaillons de Filet Mignon de Porc Grillés, 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 6,90 €

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 Mandarines de Saison Caramélisées, Sabayon Frais au Mascarpone Maison

Le Saint Marcelin à la Noix et Miel en Feuille de Brick sur son Lit de Jeunes Pousses

Le Délice d'Emmy

La Crème Brulée Glacée à la Vanille, Mousse de Lait et son Biscuit Croquant aux Amandes

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"