

MENU CARTE A 28 €

Une entrée, un plat, un dessert au choix - **Hors supplément**

LES ENTREES – 10 €

Le Gaspacho de Tomate et Melon Rafraîchi au Jurançon
Pain Tomate au Jambon Ibaiona

La Tartine Campagnarde au Confit de Légumes,
Truite Saumonée à l'Aneth
Crème d'Avocat et Roquette

Les Rillettes de Canard au Romarin servies en Cantine
Pain de Campagne grillé
(Pour deux 18 €)

La Fricassée d'Escargots et Chipirons, Provençale de Légumes
Pistou et Tapenade

L'Incontournable Foie Gras de Canard mi-cuit, en Terrine
Chutney à la Pomme (sup.5.00€)

LES PLATS – 17.00 €

Le Dos de Merlu Rôti, Mousseline de Patate Douce
Sauce Vierge Mangue et Tomate

Le Marmitako au Thon, Chipirons et Moules
Pomme de Terre Ratte et Légumes au Curry Doux (Sup. 3.00 €)

Le Risotto Crémeux au Parmesan, Champignons des Bois
et Pointes d'Asperges (Plat Végétarien)

La Recuite de Cochon Braisé en Cocotte, Ecrasé de Pomme de Terre
Oignons Caramélisés et Fèves au Beurre Salé

En supplément pour les plus gourmands : Un Piccata de Foie Gras Rôti 4.00 €

La Brochette de Merlan de Bœuf Poêlée,
Sauce Crémée à la Mignonette de Poivre
Frites au Couteau

Si vous le souhaitez et sur commande nous pouvons vous préparer du Homard Rôti au Four,
Beurre d'Herbes Acidulé (Prix selon le cours du moment)

LES DESSERTS - 8.00 €

Le Pur Fromage de Brebis des Pyrénées
Pâte de coing

Notre Traditionnel Pain Perdu Caramélisé à l'Armagnac
Crème à la Vanille des Iles

Le Tiramisu aux Abricots Frais et Pain d'Epices
Mascarpone au Citron Vert et Crumble à la Cacahuète

La Verrine au Chocolat, Marmelade de Cerises et Framboises
Brownie et Chantilly
(Comme une Forêt Noire)

Nous préférons manquer momentanément d'un produit
plutôt que de vous décevoir.