



**MENU à 21 €**

*La Terrine de Canard maison aux Pistaches,  
Petite Salade Mélangée*

\*\*\*\*\*

*Le Filet de Lieu Noir, Sauce Moutarde*

\*\*\*\*\*

*L'Assiette de Sorbets*

**MENU à 28 €**

*La Terrine de Sandre Maison, Crème Légère à l'Aneth  
Ou  
La Salade Landaise au Magret de Canard Fumé et Gésiers Confits*

\*\*\*\*\*

*Le Filet de Cabillaud, Sauce au Vert d'Oignon Nouveau  
Ou  
La langue de Veau, Sauce Piquante et Pomme Vapeur*

\*\*\*\*\*

*Le Vacherin Glacé Vanille-Framboise  
Ou  
La Charlotte au Fromage Blanc, Coulis de Fruits Rouges*

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo, naissance, élevage et abattage.  
La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002)

La Liste des Allergènes incorporés dans nos plats est à votre disposition à la caisse,  
n'hésitez pas à la demander ou vous renseigner auprès de notre personnel.

Prix Nets

## MENU CLASSIQUE

*Le Foie Gras de Canard fait Maison en Strate à la Rhubarbe*

Et son Verre de MUSCAT d'ALSACE.A.Tempé 2018

Ou

*Le Feuilleté d'Asperges Blanches, Crème de Morilles*

Et son Verre de MUSCAT d'ALSACE.A.Tempé 2018

Ou

*Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette*

Et son Verre de SAINT-VERAN Joseph Drouhin 2017

Ou

*Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce **(Sup. 3 €)***

Et son Verre de SAINT-VERAN Joseph Drouhin 2017

Ou

*Les Escalopes de Foie Gras Poêlées à la Rhubarbe Confite **(Sup. 5 €)***

Et son Verre de MUSCAT d'ALSACE.A.Tempé 2018

\*\*\*\*\*

*Le Magret de Canard Landais Rôti aux Epices Douces*

Et son Verre de LAMOTTE ROBIN Graves 2015

Ou

*Le Suprême de Volaille Fermière Rôti au Vin Jaune et Champignons*

Et son Verre de LAMOTTE ROBIN Graves 2015

Ou

*La Bourride de Poissons Fins à la Marseillaise*

Et son Verre de CÔTES DU RHONE Blanc « Grand Romane » Amadieu 2017

Ou

*Le Carré d'Agneau Rôti, Jus Léger au Romarin **(Sup. 5 €)***

Et son Verre de LAMOTTE ROBIN Graves 2015

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix*

**35 € Hors Vins - 40 € avec 1 Verre de Vin - 45 € avec 2 Verres de Vin**

## MENU à 42 €

*Le Carpaccio de Foie Gras Fumé, Petite Salade de Mâche à la Vinaigrette de Truffes*

\*\*\*\*\*

*Les Saint-Jacques rôties aux Endives et Beurre Blanc à l'Orange*

\*\*\*\*\*

*Le Médaillon de Veau Rôti aux Cèpes*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix*