

MENU à 21 €

La Terrine de Gibier maison aux Noisettes

Le Feuilleté de Poissons Sauce Rochelaise

La Crème Caramel

MENU à 28 €

La Salade Landaise au Magret de Canard Fumé et Gésiers Confits
Ou

Le Blinis au Saumon Fumé à la Crème Fraîche

La Brandade de Morue Fraîche, Coulis de Poivrons Doux
Ou

Le Suprême de Volaille Fermière rôti à l'Estragon

Le Soufflé Glacé au Cointreau, Coulis de Fruits Rouges
Ou

La Charlotte au Café, Crème Anglaise

*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 à 35 €

Le Foie Gras Frais de Canard Maison en Strate à la Betterave

Ou

L'Assiette de Tête de Veau aux 2 Sauces

Ou

La Salade de Pissenlits aux Lardons et Œuf au Plat

Ou

Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette

Ou

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

Ou

Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées à la mandarine (Sup. 5 €)

Le Rôti de Jeune Sanglier de nos Forêts, Sauce Poivrade

Ou

Le Suprême de Pintade Fermière rôti, Sauce au Vieux Porto

Ou

La Bourride de Poissons Fins à la Marseillaise (Dorade, Bar, Cabillaud)

Ou

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

Ou

*Le Pavé de Cabillaud « Skrei » Rôti,
Purée de Pomme de Terre à la Truffe et Jus de Viande (Sup. 5 €)*

Dessert au Choix

MENU à 42 €

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

Les Saint-Jacques Poêlées aux Endives et Beurre Blanc

La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons

Dessert au Choix