



Menu Sympathique
34.50 €

Amuse - Bouche



Ravioli de Gambas et Cèpes
Ou
Terrine de Foie Gras de Canard parfumé à l'Armagnac
Ou
Entrée de Chef



Délices du Chef



Filet de Bœuf rôti à la Mode Rossini
Ou
Lotte Cuisinée aux Morilles
Ou
Suggestion du Chef



Dessert Suggestion du Chef



ENTREES

Crème de Légumes au jus de truffe ou potage du jour :.....6.20€



Salade Gourmande en déclinaison de canard :.....8.20€



Salade de Fromage de chèvre chaud au miel :.....8.20€



Carpaccio de Bœuf salade mêlée aux copeaux de brebis et truffes :.....10.80€



Ravioli de Gambas et Cèpes à l'infusion de Truffes :.....11.20€



Marinade minute de Gambas en vinaigrette d'agrumes :.....12.80€



*Foie gras de canard des Landes cuit en terrine confiture d'oignons
et pain brioché :.....15.20€*



Homard confit à la graisse de canard en salade d'herbes fraîches :.....25€



VIANDES

Emincés de magret de canard laqué au vinaigre balsamique :.....15.30€



Filet mignon de porc noir au jus de morilles :.....15.80€



Noisettes d'agneaux des Pyrénées rôties aux herbes jus à l'infusion de

thym :...16.80€



Salmis de palombe en venaison et sa poire pochée :18.50€



Cœur de filet de bœuf poêlé aux cèpes, échalotes confites :.....18.80€



Filet de bœuf et sa rôtie de foie gras :.....22.80€



POISSONS

Noix de coquilles Saint Jacques grillées, purée de haricots tarbais :.....19.20€



Tournedos de lotte à la ventrêche du pays :.....19.50€



Filet de bar grillé, ragout paysan de légumes :.....19.80€



Pièce de turbo poêlée aux pointes d'asperges :.....20.20€



Merlu de ligne de Saint Jean de Luz « salsa verde » aux chipirons :.....20.50€



DESSERTS



Tarte fine aux pommes et zeste de citron confit :.....6.50€



Pâtisserie du jour :.....6.50€



Fantaisie de glace en éventail de fruits de saison :.....6.50€



Kayolar et son croquelin de glace au pain d'épices :.....6.80€



Opéra au chocolat et sa glace caramel au beurre salé :.....7.50€



Crêpes Suzette refroidie à l'orange sanguine :.....7.50€