

# Menu plaisir à 26€

## Entrée seule 13€

- Foie gras de canard au torchon, chutney de figues et pruneaux, petits pains briochés
- Ou** Salade de Saumon d'Ecosse Mariné à la menthe et citron
- Ou** Œuf cocotte à la crème de cèpes, copeaux de foie gras et ses mouillettes
- Ou** Terrine de chèvre frais aux légumes grillés, pistou et caramel balsamique
- Ou** Panier de crabes et crevettes roses à l'avocats, mayonnaise au piment d'Espelette

## Plat seul 20€

- Pavé de Morue à l'ail confit et piment d'Espelette, purée aux herbes fraîches
- Ou** Filet de Dorade Royale et Gambas aux petits légumes primeurs, crème de Gambas
- Ou** Suprême de pintade farci aux cèpes et foie gras, pommes confites
- Ou** Brochette Océane (Espadon, Saumon et Gambas), crème de piquillos au basilic
- Ou** Mini Rôtis de Bœuf, sauce Bordelaise, Frites et petits légumes primeurs

## Dessert seul 6€

- Feuilleté de Fraise "Façon Melba", glace vanille, Coulis de fraise et chantilly
- Ou** Glace deux boules au choix
- Ou** Profiteroles maison au chocolat chaud et chantilly
- Ou** Crème brûlée à la vanille de Guadeloupe
- Ou** Carpaccio d'Ananas au vieux Rhum et sorbet Pina-Colada
- Ou** Brebis des Pyrénées, confiture de cerises noires

**Prix net ttc, service compris**

**Tous nos plats sont faits "maison"**