

Menu du chef à 39€ (tous compris)

Sangria **ou** Planteur **ou** Kir **ou** Cocktail sans Alcool

Votre menu est accompagné de 2 verres de vin (12cl) de notre sélection (rouge, blanc ou rosé)

Entrée seule 15€

- Foie gras de canard au torchon, chutney de figues et pruneaux, petits pains briochés
- Ou** Salade de filets de cailles, pommes fondantes et vinaigrette de framboise
- Ou** Assiette de la Mer (Huîtres du banc d'Arguin, bulots et crevettes roses), mayonnaise
- Ou** Sauté d'Encornets à l'ail confit au piment d'Espelette
- Ou** Carpaccio de saumon fumé d'Ecosse par nos soins, espuma au wuzu

Plat seul 23€

- Duo de Ris de Veau braisé et St Jacques à la plancha, beurre blanc Noilly
- Ou** Filet de St Pierre aux Palourdes et moules d'Espagne, Risotto aux Asperges vertes
- Ou** Parrillada de canard " Magret, cœurs, confit et foie gras poêlé, pommes confites
- Ou** Le Poisson du moment selon l'arrivage de la criée
- Ou** Côte de Veau fermière (env 350gr), crème de cèpes et purée maison

Dessert seul 8€

- Ou** Coulant au chocolat, crème Anglaise à la pistache et glace à la vanille
- Ou** Tartelette aux fraises et son coulis
- Ou** Nougat glacé aux amandes et abricot, Tuile aux amandes
- Ou** Café gourmand (profiterole, financier au citron, crème brulée et pot de chantilly)
- Ou** Carpaccio d'Ananas au rhum, Sorbet Pina Colada et sa tuile au chocolat
- Ou** Coupe glacée
- Ou** Assiette de brebis des Pyrénées, confiture de cerises noires

Café

Prix net ttc, service compris

Tous nos plats sont faits "maison"