

## ENTRÉES

- Oeufs à 64, crème du moment , croûtons à l'ail chips salé du moment
- Terrine de raie coulis de tomates aux herbes
- Pressé de canard au confit de figue (Supl Foie gras +3€)
- Noix de St jacques en coquille gratinées (6 pièces)

## PLATS

- Pièce du boucher grillée échalote dans le Faux filet (VBF)
- Gigot d'agneau grillé beurre maître d'hôtel
- Pluma de cochon basse température jus corsé à l'ail
- Calamars snackés à la persillade

## DESSERTS

- Choux montécruzien chantilly au St Croix du Mont sauce au chocolat tiède (commander en début de repas)
- Fraises melba
- Baba au rhum de l'auberge (commander en début de repas)
- Assiette de brebis de la Vallée d'Ossau et sa confiture de cerises

*\* Tous nos plats des menus peuvent être vendus à la carte*

**Bon appétit !**