

MENU WEEK-END/SOIR

Menu 35€

Salade Landaise

(foie gras sur toast grillé, gésiers de canard, magrets fumés)

OU

Noix de Saint-Jacques snackées au cognac



Pièce de viande du moment

OU

Thon grillé à la plancha



Dessert au choix

ENTRÉES

Salade Landaise 12€

salade de chèvre chaud au miel et noix, confit
d'échalote sur toast grillé 9€

*En plat 16€

Thon cru, marinade Thaï 12€

PLATS

Tartare de boeuf à la basque

19€

Viande Charolaise au couteau, Speck, chorizo Ibérique,
cébette, huile d'olive, jaune d'oeuf, piment d'Espelette

Tartare de boeuf à la thaï

19€

Viande Charolaise au couteau, coriandre, menthe, citronnelle,
gingembre confit, huile de sésame, soja

Pièce de viande du moment

23€

Thon grillé à la plancha

23€

Thon cru marinade Thaï

25€

Huile vierge, citronnelle, menthe,
coriandre, gingembre, graines de sésame, soja

Noix de Saint-Jacques snackées au cognac

28€

DESSERTS

Fromage blanc

4,50€

Accompagné de crème ou de confiture maison

Fromage sec

8,00€

Fondant au chocolat noir 50%(sans gluten)

8,00€

boule de glace vanille

Pain perdu brioché

8,00€

boule de glace caramel, coulis caramel beurre salé

Baba au rhum

8,50€

Sirop au rhum, zestes d'orange et citron, chantilly

Gauffre gourmande

9,00€

sticks de gauffre, boule de glace vanille, coulis chocolat et chantilly



BONNE DÉGUSTATION

Ô PTIT PLAISIR