

Menu de Saison

Escalope de foie gras de canard
poêlée aux pommes et chutney de
poires

≈≈≈

Filet de merlu aux asperges
vertes et morilles

≈≈≈

Tranche de gigot d'agneau au
thym et primeurs

≈≈≈

Choix d'un dessert maison à la
carte

Où

Chariot de fromages affinés

Un plat en moins → 30€ hors
dessert

TVA 10 % incluse – Prix Nets –

Boissons non comprises

Menu Végétarien

Assiette de crudités

□□ □

Légumes et Féculents

□□ □

Salade de fruits

Menu enfant

Petite Garbure
béarnaise

Où

Jambon blanc,
charcuteries

≈≈≈

Steak haché de
bœuf

Où

Tranche de
saumon

≈≈≈

Pommes frites

≈≈≈

Glace + boisson

Menus

À la carte!

Carte tradition

Pot de Garbure paysanne et
bouts de garrot
13€

Charcuteries et jambon de
Bayonne frotté au sel de Salies
16€

Terrine de foie gras de canard
aux notes sucrées
19€

Une douzaine d'escargots
farcis au beurre de tomate 14€

Salade Béarnaise des
producteurs locaux
15€

Pavé de saumon sauce
Béarnaise et pommes rondelles
22€

Filet de bar à la crème
d'herbes et risotto
23€

Pigeon rôti et ouvert après
cuisson, chou et garniture
26€

Tournedos de bœuf lie de vin et
grosses frites
25€

Possibilité d'extraire un plat
des menus « saison et terroir »
Pour le consommer à la carte

Mes Sélections du Terroir

Crottin de chèvre fermier et le
blinis maison
Où

Emincé de saumon cru aneth et
la crème d'aubergine
printanière

Où

Raviole de chair de truite et
fumée au beurre d'échalotes

≈≈≈

Magret de canard à l'orange et
râpé de légumineuse

Où

Mignon de porc sauce diable et
pommes au romarin

Où

Filet de dorade verjus et polenta
aux poivrons

≈≈≈

Choix d'un dessert maison à la
carte

Où

Chariot de fromages affinés

Un plat en mois → 20€ hors
dessert

TVA 10 % incluse - Prix Nets -
Boissons non comprises