



LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

LES ENTRÉES

CROQUE PERDU BASQUE Pain perdu salé, jambon de pays, brebis, oeuf poché, piment d'Espelette	17€00
LA PESQUIT Les 4 huîtres cuites au poivre noir de Madagascar et au beurre demi-sel ou Les 6 huîtres crues	17€00 12€00
FOIE GRAS de canard, gelée de pomme, pickles de raisin et brioche toastée	18€00
TERRINE FORESTIERE de mon apprentissage, tartine croustillante et condiments	13€50
SALADE DE CHEVRE CHAUD CROUSTILLANT noisettes toastées, jambon de pays, croutons à l'ail, petits raisins et pickles	
La petite	17€50
La grande	22€00

LES PLATS

DEMI MAGRET à la vanille	22€00
CALAMAR GRILLÉ bisque de langoustine aux épices douces	26€00
DODINE DE VOLAILLE velouté de champignons	24€00
EPAULE CONFITE ET FILET MIGNON DE PORC sauce aux épices de Noël	26€00
PALERON DE BOEUF CONFIT sauce marsala et foie gras	25€00

NOS GARNITURES DU MOMENT

AU CHOIX AVEC VOS PLATS

**POLENTA CRÉMEUSE
BLANQUETTE DE LÉGUMES
FRITES MAISON**

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Demandez nous s'il en reste...

Hors menu

LE MAGRET ENTIER

pour les gourmands

34€00

LES DESSERTS

LE FROMAGE du moment	8€50
GAUFRE MAISON Coulis au choix (chocolat, caramel beurre salé, praliné, sucre ou nature), chantilly mascarpone	8€00
TARTELETTE AUX NOIX ET PRUNEAUX crème légère vanille	8€50
LE BABA AU RHUM sirop d'épices	8€50
PROFITEROLES au chocolat	9€00
CAFÉ MIGNON	10€00
THÉ MIGNON	11€00
FLAN À L'ANCIENNE au chocolat noir, nougatine au grué de cacao et cacahuètes	8€50

NOS MENUS :

MENU À 39 €

ENTRÉE

Terrine forestière
ou

Petite salade de chèvre chaud
ou

Les huîtres crues

PLAT

Dodine de volaille ou Calamar grillé à choisir sur la carte hors pièce de boeuf

DESSERT

Petit mignon ou gaufre sauce au choix

MENU DES BAMBINS

ENTRÉE 17 €

Velouté de saison

PLAT

Volaille du chef ou oeuf au plat

DESSERT

Gaufre coulis
chocolat ou caramel

MENU À 46 €

ENTRÉE

Les huîtres chaude ou froide
ou

Croque perdu basque
ou

Foie gras

PLAT

à choisir sur la carte hors pièce de boeuf

DESSERT

Profiteroles

ou

Baba au rhum
ou

Flan au chocolat

Nos viandes sont d'origine française et U.E
Prix nets - services compris

MENU DU JOUR EN SEMAINE

Les lundis, jeudis et vendredis midis

Entrée/Plat 23€00
Plat/Dessert

Entrée/Plat/Dessert 26€00

NOS VERRES DE VINS DU MOMENT

Verres de vin rouge

- Local 8€50
- Ailleurs 8€00

Verres de vin blanc

- Local 7€00
- Ailleurs 8€00
- Moelleux 7€50
- Liquoreux 12€00

Verres de vin rosé

- Local 6€00
- Ailleurs 7€00

