



MENU DU CHEF

Salade Landaise (foie gras supplément 6€)
(Gésiers de canard, magret fumé, pignons de pin)

Œuf mollet crème de truffes d'Aquitaine

Bruschetta au Maroille façon croque-monsieur

...

Papillote de Daurade royale aux agrumes

Rosace de magret de canard, crème de cèpes

Parmentier d'agneau confit

Entrecôte échalotes confites 250g (supplément 9 euros)

...

Croustade aux pommes à l'armagnac

Gâteau de crêpes aux mûres

Dôme en chocolat, mousse à la passion

Assortiment de fromages, salade, fruits secs (supplément 5 euros)

Entrée + Plat + Dessert = 29.00 €

Entrée + Plat = 24.00 €

Plat + Dessert = 24.00 €

Entrée = 10 euros / Plat = 17 euros / dessert = 8 euros

Tous nos plats sont servis avec des légumes du moment et féculents du jour ! Tous nos plats sont susceptibles de contenir dans leur composition un ou plusieurs des 14 allergènes officiels ! Liste à votre disposition sur demande !