Notre Carte

UNIQUEMENT A PARTIR DU VENDREDI SOIR

JUSQU'AU DIMANCHE MIDI

Premiers Plaisirs

Raviole de La Mer Crème Crustacés
Noix de Saint Jacques / Queues de Crevettes /Julienne de Carottes et Poireaux **17.00 €**

Flan de Cèpes Jus réduit
Cèpes / Foie Gras Poêlé / Noisettes Grillées **15.00 €**

Crémeux de Panais / Œuf Parfait à 64° / Lardons Frits / Focaccia Toastée **15.00 €**

Millefeuille de Canard Sauce Gastrique aux Epices
(Pommes Fruits / Confit de Canard / Foie Gras) **17.00 €**

Les Délices Marins et L'Art de la Viande

Dos de Cabillaud à l'Huile Fumée et Coulis de Piquillos
Ecrasé de Pommes de Terre à l'Infusion d'Ail et Petits Légumes du Moment **27.00 €**

Médaillon de Lotte Rôtie Sauce au Curry Breton
Risotto de Perles de Blé / Crémeux de Poireaux **27.00 €**

Encornets Ibériques au Chorizo et Piquillos **26.00 €**
Légumes du Moment

Entrecôte des dockers 400 grs Sauce au Poivre ou Echalotes Cuites ou Crues
Frites Dorées et Mesclun **28.00 €**

Souris d'Agneau cuite à Basse Température Jus Réduit
Haricots Lingot à l'Ancienne **27.00 €**

Magret de Canard Entier Sauce Fruits Rouges ou Poivre
Frites dorées et Mesclun **27.00 €**

Côte de Veau Crème de Morilles **28.00 €**
Ecrasé de Pommes de Terre à l'Infusion d'Ail et Huile d'Olive

Evasion Sucrée

L'Assiette Grand-Mère
Crêpe / Pain Perdu / Riz au Lait / Crème Brûlée
Boule de Glace Vanille Madagascar **10.00 €**

Le Chocolat
Feuilleté / Ganache au Chocolat / Syphon de Pistache **9.00 €**

La Dame Blanche
Boules de Glace Vanille Bourbon / Sauce Chocolat maison /
Amandes Grillées et sa Chantilly **8.00 €**

La Poire
Poire Pochée / Boule de Glace Caramel / Crémeux de Caramel Beurre Salé
Tuile aux Amandes **9.00 €**

Le Bounty
Boules de Glace Coco / Chocolat Chaud / Chantilly / Noix de Coco Torréfiées **9.00 €**

Liégeois Chocolat ou Café
Boules Chocolat ou Café surmontées d'une Chantilly Vanillée Légère
Sauce Chocolat maison ou Café nappé d'Amandes Grillées **8.00€**

- **ASSIETTE DE 3 FROMAGES** 9.50 €

Glaces ou Sorbets

1 Boule **3.50 €** / 2 Boules **5.50 €** / 3 Boules **6.50 €**

Parfums

Chocolat, Café, Rhum Raisin, Vanille, Caramel, Fraise, Framboise, Coco, Citron, Cassis

- **TOUS PLATS COMMANDES EN DIRECT, demandera environ 15mn de préparation**

La liste des Allergènes peut être consultée sur une simple demande auprès de notre équipe

PRIX NET SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Notre Menu à 42€

(Entrée + Plat + Dessert)

Premiers Plaisirs

- Raviole de La Mer Crème Crustacés
  Noix de Saint Jacques / Queues de Crevettes /Julienne de Carottes et Poireaux

Ou

- Flan de Cèpes Jus réduit
  Cèpes / Foie Gras Poêlé / Noisettes Grillées

Voyage entre Terre et Mer

- T-Bone de Veau Crème de Morilles
  Pommes Fondantes et Légumes du Moment

Ou

- Encornets Ibériques au Chorizo et Piquillos
  Risotto aux Perles de Blé Crémeux de Poireaux et Légumes du Moment

Evasion Sucrée

- La Poire
  Poire Pochée / Boule de Glace Caramel / Crémeux de Caramel Beurre Salé
  Tuile aux Amandes

Ou

- Le Chocolat
  Feuilleté / Ganache au Chocolat / Syphon de Pistache

PLANCHE DU SUD-OUEST MIXTE

À partager 19.50 €

Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun, Jambon Serrano,
Saucisson, Chorizo ibérique,
Coppa, Fromages, Cerise Noire
Produits issus du Pays Basque AOP

PLANCHE DU SUD-OUEST

À partager 14.50 €

Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun,
Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo ibérique, Coppa



MENU DES PETITS LOUPS

11€50

1 Sirop à l'Eau

Poulet Croustillant ou Steak Haché / Frites

Glace selon Marché