



MENU GOURMAND

Uniquement le soir, le week-end et les jours fériés

Entrée + Plat + Dessert

35 €

Entrées

6 huitres n°4 du bassin d'Arcachon et sa terrine maison

Assiette landaise

(Salade, croûtons, gésiers de canard, magret fumé, foie gras)

Poêlon d'escargots au beurre persillé gratiné



L'entrée du moment selon l'inspiration du chef

Plats

Le retour du pêcheur, beurre blanc nantais

Rognons de veau sauce à la moutarde violette de Brive

Pièce du boucher, sauce bordelaise

(Supplément foie gras poêlé 5€)



Risotto aux petits légumes et parmesan

Desserts

Assiette de brebis et confiture de cerise noire

Cannelés façon profiteroles

Brioche comme un pain perdu, glace vanille caramel cacahuètes

Dessert à la carte supplément 3€



Plat Végétarien

Prix net service compris



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais.
Il se peut que certains viennent à manquer.

