



## 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	17€00
Les 6 huîtres crues	12€00
FOIE GRAS	
de canard, compotée de pomme au vin rouge, pickles de raisin et brioche toastée	18€00
TERRINE DE CAMPAGNE	
aux pied de cochon et aux herbes	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 DE CANARD	
sauce vanille	22€00
TENTACULE DE POULPE PANÉ	
fumet aux épices douces	26€00
DODINE DE VOLAILLE	
velouté de châtaignes	24€00
SANGLIER BRAISÉ	
jus de sanglier parfumé à la truffe	26€00
PALERON DE BOEUF CONFIT	
sauce marsala et foie gras	25€00
<b><u>NOS GARNITURES DU MOMENT</u></b>	
<i>AU CHOIX AVEC VOS PLATS</i>	
POLENTA CRÉMEUSE	
BLANQUETTE DE LÉGUMES	
FRITES MAISON	

### 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 EXOTIQUE	
crème légère aux fruits exotiques, fruits frais (mangue, coco, passion)	8€50
LE BABA AU RHUM	
sirop d'épices	8€50
PROFITEROLES	
au chocolat	9€00
CAFÉ MIGNON	
	10€00
THÉ MIGNON	
FLAN À L'ANCIENNE	
aux agrumes, chantilly mascarpone, caramel d'agrumes	11€00
	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 Tentacule de poulpe pané

#### DESSERT

Petit mignon ou gaufre sauce au

choix

#### MENU DES BAMBINS

##### ENTRÉE 17 €

Salade 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

#### DESSERT

Profiteroles

ou

Baba au rhum

ou

Flan à l'ancienne

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

