



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	17€00
ou 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
<u>NOS GARNITURES DU MOMENT</u> <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 MIGNION	11€00
FLAN À L'ANCIENNE aux agrumes, chantilly mascarpone, caramel d'agrumes	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
- Liqueureux 12€00

Verres de vin rosé

- Local 6€00
- Ailleurs 7€00

