

La Carte

Entrées froides

<i>*Assiette de jambon Ibérique</i>	<i>14.00€</i>
<i>*Assiette de magret fumé, foie gras</i>	<i>15.00€</i>
<i>*Saumon fumé de Norvège</i>	<i>12.00€</i>
<i>*Assiette de foie gras maison</i>	<i>18.00€</i>

Entrées chaudes

<i>*Soupe de poissons</i>	<i>9,00€</i>
<i>*Chipirons Biscayenne</i>	<i>11,00€</i>
<i>*Gambas flambées</i>	<i>13,00€</i>
<i>*Piquillos farcis à la Morue</i>	<i>8,00€</i>
<i>*Crevettes persillées</i>	<i>8,00€</i>

Plats

<i>*Entrecôte Sauce aux poivres</i>	<i>19,00€</i>
<i>*Merlu en écaille de chorizo et fèves</i>	<i>15,00€</i>
<i>*Confit de Canard au porto</i>	<i>18,00€</i>
<i>*Magret de Canard aux Pêches</i>	<i>19,00€</i>
<i>*Selle d'agneau et piquillos rôti</i>	<i>18,00€</i>
<i>*Tournedos façon rossini</i>	<i>23,00€</i>

Accompagnement au choix : Frites maison, Tagliatelles fraîches, Gratin Dauphinois, riz, Salade verte.

Salade+fromage des Pyrénées et sa confiture d'Itxassou 5,00€

Desserts 6.90€

**Ananas gratiné, Poire belle Hélène, Pêches Melba
Dame Blanche, Profiteroles de Madeleine*