

ENTRÉES

- Oeufs coulants 64° crème du moment chips de serrano 16€
- Foie gras mi-cuit de l'auberge au St Croix du Mont 20€
- Tomates colorées de Marmande à la burrata crème au basilic 15€
- Poelée de petits coeurs de canard persillade 15€
(supplément de foie gras +3€)

PLATS

- Entrecôte grillée aux échalotes "VBF" (250/300 grammes) 26€
- Dos de saumon grillé au beurre citronné 23€
- Boudin basques (maison Emengoa) basquaise frites maison 21€
- Gigot d'agneau grillé beurre maitre d'hôtel 22€
- Magret de canard grillé jus du moment (entier/demi) 26€ /20€
- Ris de veau grillé au fumet des bois 25€
- Côte de boeuf VBF ou UE (1kg//1,2 kg) 65€

DESSERTS

- Gaufe tiède glace pâte à tartiner (supl chantilly +1€) 7€
- Choux montécruzien chantilly au St croix du mont 7,5€
- Coupe glacée au citron de Sicile et au limoncello 7,5€
(à commander en début de repas)
- Assiette de brebis de la Vallée d'Ossau et sa confiture de cerise 7,5€
- Coupe de glace 2 boules parfum au choix 6€
(supl chantilly +1€)

liste d'allergènes disponible à la caisse si besoin

Bon appétit !