



La Carte

ENTRÉES

- Le damier de terrine de la mer, mayonnaise au curry...12.80€
Saint-Jacques de nos côtes à la fleur de sel...22.50€
Les Os à Moelle Rôtis...15.90€
Escalope de foie gras poêlée aux poires de terre...22.80€
Oeuf bio poché, crème de parmesan...12.80€
Velouté au cresson et ses petits croûtons...8.00€

PLATS

- Rosace de lotte au chorizo, crème de poivrons...28.00€
Cabillaud skrei rôti, sauce aux herbes fraîches...26.00€
Magret de canard à l'orange...19.00€
Croustillant d'épaule d'agneau effiloché et haricots tarbais...28.00€
Veau Marengo et penne...17.00€
Cœur de filet de bœuf, sauce aux poivres...32.00€
Côte à l'os pour 2 personnes, frites et sauce bearnaise maison...67.00€

Et pourquoi pas en plus une petite frite maison à 3.50€ ?

Suggestion :

Foie de veau, vinaigre de Xérès ...21.00€

DESSERTS

- Assiette de fromages affinés...9.80€
Profiteroles au chocolat...10.00€
Tarte Bourdaloue...9.00€
Crêpes façon Suzette...11.00€
Nougat glacé aux fruits confits et son coulis de fruits rouges...9.50€
Crèmeux citron...9.50€
Mousse au chocolat et son poêlon...9.50€
Café ou thé gourmand...11.00€

LE LAIT, LE BEURRE ET LES ŒUFS SONT CUISINÉS BIO

