



LA CARTE

Entrée + plat + dessert / 38€

Entrées (11€)

Tarte fine à l'origan, saumon fumé par nos soins, laitue, condiments, sauce aigrelette

Œuf mollet roulé à la mie de pain, cèpes, lard croustillant, jus de volaille

Terrine de Kakos et foie gras de canard, lentilles au vinaigre de vin vieux

Œufs mimosa comme autrefois

Crème de parmesan, Saint Jacques contisée à la truffe, croutons dorés

Tartare de saumon, huître et bar relevé au gingembre

Croustillant de gambas, sauce aux agrumes, mesclun

Plats (22€)

Tête de veau, langue et cervelle pochées, sauce ravigote aux câpres

Chou farci au homard et saint Jacques, beurre citronné et œufs de truite

Poularde du Gers farcie au foie gras, légumes d'hiver

Cabillaud en croute de moutarde, papardelles, émulsion crustacé, artichauts croustillants

Paleron confit au vin rouge, purée de patate douce violette, croquant de chou rouge

Epaule d'agneau du Pays Basque, gratin de pommes de terre croustillant, jus d'un navarin (supplément + 2€)

Saint Jacques rôties au beurre demi-sel, jeunes pousses d'épinards et pomme verte (supplément + 2€)

Côte de cochon fermier crousti-fondante, gratin de macaroni, crumble chorizo

Desserts (10€)

Le traditionnel millefeuille à la vanille et caramel beurre salé (supplément + 2€)

La tome de brebis de Mr VIDAL, confiture de cerise

Cheese cake aux fruits exotiques, sorbet clémentine

La tarte au chocolat de Christian Constant

Gaufre à la chantilly, chocolat ou caramel à la fleur de sel

Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud

Ile flottante et caramel beurre salé

