

La Formule du midi

Lundi au Vendredi midi hors jours fériés

Menu du jour 17€

(Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour)

Entrée du jour + plat du jour 15€

Plat du jour + dessert du jour 15€

Carte du midi

<i>Belle salade de gambas grillées, lard grillé, sesame et vinaigre de framboise</i>	<i>13€</i>
<i>Velouté du moment et sa garniture</i>	<i>8€</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>10€</i>
<i>Belle entrecote, son jus, frites maison et mesclun</i>	<i>17€</i>
<i>Poisson du marché, risotto parmesan et bouillon de crevettes grises</i>	<i>14€</i>
<i>Ossau Iraty et sa confiture de cerise noire</i>	<i>6€</i>

Desserts

<i>Dessert du jour</i>	<i>5€</i>
<i>Les churros cœur chocolat, sauce chocolat et glace vanille</i>	<i>6€</i>
<i>Macaron exotique : mousse mangue, jus passion, ananas et mangue fraîche</i>	<i>8€</i>

La découverte....

24€ : entree + plat ou plat + dessert

28€ : entree, plat et dessert

31€ : entree, plat, fromage et dessert

Velouté de potimarron, creme fouettée, petits croutons et pepites de foie gras

ou

L'indemodable Hareng pomme à l'huile revisité et sa creme aux œufs de hareng

.....

Cuisse de canard braisé au vieux Cote de Gascogne, polenta parmesan et émulsion carotte

ou

Cabillaud rôti, bouillon de crevettes grises, patchoi et pomme de terre grenaille

.....

Ossau Iraty, noix et sa confiture de cerise noire

.....

Coulant au chocolat et son cœur au caramel beurre salé, creme glacée caramel

ou

Brioche perdue, framboises au miel et son espuma à la cacahuète

Merci de choisir vos desserts en debut de repas

Tout changement de plat dans le menu occasionnera un supplément.

Carte

Entrées

<i>Terrine de foie gras mi cuit, chutney figue/pruneaux et pain de campagne toasté</i>	13€
<i>Saumon gravlax, crème de concombre et blinis tiède</i>	12€
<i>Salade de ris d'agneaux juste dorés, gambas, lard grillé, vinaigre de framboise</i>	13€
<i>Velouté de potimarron, crème fouettée, petits croutons et pepites de foie gras</i>	11€
<i>L'indemodable Hareng pomme à l'huile revisité et sa crème aux œufs de hareng</i>	11€

Plats

<i>Côte de porc noir cuite au sautoir, compotée d'aubergine aux épices douces et sauce charcutière</i>	19€
<i>Risotto crémeux aux Noix de St Jacques, huile de truffe et émulsion à la châtaigne</i>	22€
<i>Belle entrecôte juste poelée, son jus, échalotes confites et pomme Anna</i>	19€
<i>Cuisse de canard braisé au vieux Cote de Gascogne, polenta parmesan et émulsion carotte</i>	18€
<i>Cabillaud rôti, bouillon de crevettes grises, patchoi et pomme de terre grenaille</i>	18€

fromages et Desserts

<i>Ossau Iraty et sa confiture de cerise noire</i>	8€
<i>Macaron exotique : mousse mangue, jus passion, ananas et mangue fraîche</i>	8€
<i>Le célèbre Tiramisu à ma façon</i>	8€
<i>Coulant au chocolat, son cœur au caramel beurre salé, crème glacée caramel</i>	8€
<i>Brioche perdue, framboises au miel et son espuma à la cacahuète</i>	8€
<i>A picorer avec les doigts : les churros cœur chocolat et sa crème glacée vanille</i>	8€

Merci de choisir vos desserts en début de repas

