



Menu du Jardin 100% végétal 32,00 €

Potage de légumes

☆☆☆

Timbale chaude de céréales, légumes du marché

Huile d'olives et fines herbes

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆

Menu du Chef 52,00 €

Mise en bouche :

Petite douceur océane

☆☆☆☆

Croustillant de sésame au foie gras de Chalosse poêlé

Parfum de Jurançon moelleux

☆☆☆

Rôti de magret aux cèpes

Parfum de truffe

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆

Menu de la mer 46,00 €

Pétales de Saint-Jacques au parfum d'avelines

Apprêts du moment

☆☆☆

Selon arrivage : Merlu, Lieu Jaune, Limande-sole

Légumes variés

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆

Menu Saveurs 62,00 €

Pétales de Saint-Jacques au parfum d'avelines

Apprêts du moment

☆☆☆☆

Blanquette de foie gras aux légumes du marché

☆☆☆

Ris de veau braisés aux cèpes et floc de Gascogne

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆

