



Menu du Jardin 100% végétal 32,00 €

Tagliatelles de légumes aux fines herbes
☆☆☆
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 €

Médallions de lotte froids aux fines herbes, parfum d'agrumes
Apprêts du moment
☆☆☆
Selon arrivage : Merlu, Lieu Jaune, Limande-sole
Légumes variés
☆☆
Dessert à choisir parmi ceux de la carte
☆

Menu Saveurs 62,00 €

Langoustines en saladine de choux vert
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
☆

