

## MENU « MA CUISINE DU MOMENT »

*Sauf Dimanche et Jours Fériés*

*Terrine de Caille aux Senteurs Automnales*

*Ou*

*Velouté de St Jacques & ses Pétales, Crème Persillée*

*œ*

*Chipirons sautés Basquaise & Tagliatelles Fraîches*

*Ou*

*Echine de Porc Basque Braisée au Cidre & aux Pommes du Pays*

*œ*

*Parfait Glacé à l'Orange & au Grand-Marnier*

*Ou*

*Riz au Lait, Pommes Caramélisées au Beurre Salé*

*Ou*

*Duo de Fromages de Brebis & Bleu des Basques*

*Confiture de Cerises Noires*

*œ*

**40 € les 3 plats**

*Ou*

**30 € une entrée et un plat ou un plat et un dessert**

## MENU « BUSINESS LUNCH »

*Déjeuner du Mercredi au Samedi Uniquement*

*Menu imposé selon le marché du jour*

### Formule 1 :

- ◆ **2 Plats** > Entrée + Plat Ou Plat + Dessert  
1 Verre de Vin et Un Café

*Ou*

### Formule 2 :

- ◆ **3 Plats** > Entrée + Plat + Dessert (Hors Boissons)

*œ*

**30 €**

## MENU ENFANT

*Disponible sur demande*

**18 €**

## MENU « LES SAISONS »

*Terrine de Palombe au Foie Gras & aux Pistaches*

*Ou*

*Salade de Mâche et Endives au Magret de Canard Séché*

*& Poires Caramélisées*

❧

*Timbale de Truite, ses Œufs, Sauce Champagne*

*Ou*

*Noix de St Jacques Rôties « Cressonnière »*

❧

*Pavé de Bœuf « Blonde d'Aquitaine » aux Champignons à la Crème, Sauce au Vin Rouge*

*Ou*

*Civet de Lièvre, Pulpe de Pommes de Terre*

❧

*Dôme de Chocolat Craquant à la Mousse de Marrons & sa Glace*

*Ou*

*Petit Savarin à l'Armagnac, Marmelade de Pommes & Pruneaux Caramélisés*

*Ou*

*Duo de Fromages de Brebis & Bleu des Basques, Confiture de Cerises Noires*

❧

**54 €**

## MENU « DECOUVERTE »

*Servi par Table Entière Uniquement*

*Amuse-Bouche*

❧

*Millefeuille de Saumon Fumé & Chair de Tourteau*

❧

*Noix de St Jacques Rôties aux Echalotes Croustillantes*

❧

*Poisson selon le choix du Marché*

❧

*Foie Chaud des Sœurs Tatin en Aigre Doux*

❧

*Filet de Bœuf, Sauce Vigneronne*

❧

*Symphonie de Desserts*

❧

**75 €**

## LES ENTRÉES

*Tartare de Saint Jacques aux Perles de Yuzu - 22 €*

*Millefeuille de Saumon Fumé & Chair de Tourteau, Crème Acidulée - 23 €*

*Salade Gourmande de Haricots Verts, Copeaux de Foie Gras & Homard - 23 €*

*Huîtres de Marennes Chaudes Gratinées, Sauce Champagne - 24 €*

*Terrine de Foie Gras Maison, Chutney de Figs & Oignons Rouges,  
Pain de Campagne aux Noix Grillé - 23 €*

## LES POISSONS

*Filets de Sole aux Raisins Frais, Panaché de Riz Blanc & Riz Sauvage - 26 €*

*Noix de St Jacques Rôties aux Echalotes Croustillantes - 24,50 €*

*Dos de Louvine Braisé, Crème Iodée & son Tartare d'Huîtres - 24 €*

*Homard Bleu du Vivier Grillé à l'Estragon - 50 €*

## LES VIANDES

*Râble de Lièvre Sauce Poivrade, Purées de Marrons & de Céleri - 28,50 €*

*Ris de Veau Braisés & Petits Légumes - 28 €*

*Filet de Bœuf Poêlé (Origine France) Sauce au Bleu des Basques - 27 €*

*Foie Chaud des Sœurs Tatin en Aigre Doux - 28 €*



*Tous nos Plats et Menus sont « Fait Maison ».*

## LES DESSERTS

*A Commander en Début de Repas*

*Variation autour de la Noisette - 12 €*

*Fruits de la Passion en Surprise - 12 €*

*Tarte Fine aux Pommes & sa Glace Vanille - 11 €*

*Larmes au Chocolat Noir & Blanc, Coulis d'Orange au Grand-Marnier - 12 €*

*Soufflé à l'Alcool de Poire de chez Brana - 12 €*



*Duo de Fromages de Brebis & Bleu des Basques, Confiture de Cerises Noires - 11 €*



*Irish Coffee - 11 €*

*Café & Mignardises - 3.75 €*

*Thé ou Infusion & Mignardises - 3.90 €*



- PRIX NETS -

*Vous êtes dans un établissement labellisé « Maître restaurateur ».  
Les plats qui vous sont proposés sont cuisinés sur place à partir de produits frais et de  
saison. Nous nous sommes engagés dans une démarche de qualité,  
de savoir-faire et de transparence envers nos clients,  
avec un personnel qualifié tant en cuisine qu'en salle.*

### ***Jours de Fermeture Hebdomadaire :***

*Le lundi midi et mardi midi de début Avril à fin Octobre*

*Le lundi et mardi de Novembre à fin Mars*

### ***Congés Annuels 2019:***

*Du Dimanche 13 Janvier après-midi au Mercredi 6 Février 2019 inclus*

*Du Dimanche 17 Novembre après-midi au Mercredi 4 Décembre 2019 inclus*