

MENU « MA CUISINE DU MOMENT »

Sauf Dimanche et Jours Fériés

Tartare de Maigre, Tomate et Citron, Parfumé au Fenouil Sauvage

Ou

Fondant au Fromage de Chèvre Frais, Cœur Coulant à la Tomate

❧

Filet de Merlu de Ligne & Coulis de Chorizo

Ou

Poitrine de Porc Basque Laquée à la Gelée de Piment d'Espelette

❧

Panna Cotta à l'Abricot

Ou

Macaron glacé, Sorbet Citron Vert & Douceur de Fraises du Pays

Ou

Sélection de Fromages Affinés

❧

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)

❧

30 €

MENU ENFANT

Disponible sur demande

18 €

MENU « LES SAISONS »

*Courgettes en Fleur Farcies à la Piperade,
Coulis de Piquillos & Copeaux de Jambon du Kintoa*

Ou

Petite Tomate Farcie aux Légumes de Printemps

œ

Timbale de Truite de Banca, ses Œufs, Sauce Champagne

Ou

Filet de Sébaste Braisé à la Tomate & au Pistou

œ

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

Ou

Jambonnette de Volaille Farcie, Sauce Ivoire

œ

Sablé Breton, Mousse Glacée Vanillée & Cerises

Ou

Millefeuille Fraises Chocolat

Ou

Sélection de Fromages Affinés

œ

54 €

MENU « DECOUVERTE »

Servi par Table Entière Uniquement

Amuse-Bouche

œ

Salade Gourmande de Haricots Verts, Copeaux de Foie Gras & Homard

œ

Petits Ormeaux de Pleine Mer au Beurre Breton

œ

Poisson selon le choix du Marché

œ

Foie Chaud des Sœurs Tatin en Aigre Doux

œ

Demi-Pigeonneau Rôti en Cocotte

œ

Symphonie de Desserts

œ

75 €

LES ENTREES

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

Duo d'Artichaut & Homard, Sauce Pudeur - 24 €

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

*Terrine de Foie Gras Maison, Chutney d'Oignon Rouge et Figue
& son Pain de Campagne aux Noix Grillé - 23 €*

Jambon « Kintoa » des Aldudes tranché à l'Os & son Toast Tomaté - 21 €

LES POISSONS

*Pavé de Thon Rouge de St Jean de Luz Snacké,
sur sa Compotée d'Oignons & Piments Verts, Caviar d'Aubergines Blanches - 26 €*

Petits Ormeaux de Pleine Mer Poêlés au Beurre Breton - 28 €

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

LES VIANDES

Cœur de Rjs de Veau Braisés & Légumes de Saison - 29 €

Pigeonneau Rôti en Cocotte à la Paysanne - 28 €

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

Quasi de Veau des Aldudes Poêlé aux Girolles - 26 €

Foie Chaud des Sœurs Tatin en Aigre Doux - 28 €



Tous nos Plats et Menus sont « Faits Maison ».

LES DESSERTS

A Commander en Début de Repas

Tarte Fine aux Pommes & sa Glace Vanille - 11 €

Sablé Breton à la Rhubarbe & aux Fraises Gariguettes, Sorbet au Fromage Blanc - 12 €

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

Soufflé à l'Alcool de Poire - 12 €

Crème Brûlée Verveine Citron du Jardin & Framboises - 11 €



Sélection de Fromages Affinés - 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 :

Du Dimanche 18 Novembre 2018 après-midi au Mercredi 5 Décembre 2018 inclus

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