



Entrée / Plat /Dessert : 40 €

Les entrées : 12 €

- **Saumon Fumé par nos Soins, Fromage Frais et Pickles**
- **Œuf Parfait, au Champignon en Trois Textures**
- **Soufflé de Gambas, et sa Bisque**
- **Foie Gras de Canard des Landes, (Suppl. 10 €)
et son Confit d'Oignons**

Les plats : 20 €

- **Pêche du Jour, Sauce Vin Blanc et Duo de Purées**
- **Magret de Canard Sauce Miel, Légumes de Saison Rôtis**
- **Poulpe Grillé, Risotto Crémeux**
- **Contre-Filet de Bœuf de Chalosse, (Suppl. 15 €)
Frites au Couteau, Sauce Bordelaise et Beurre Maître d'Hôtel**

Les desserts : 9 €

- **Crème Brûlée, Vanille Maison**
- **Mousse Chocolat Servie Tiède, Pralin de Noix et Glace Vanille**
- **Poire Pochée au Caramel, Crème Tiramisu**
- **Assiette de Fromages Affinés**

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.*