



Entrée / Plat /Dessert : 40 €

Les entrées : 12 €

- **Ceviche de Saumon à l'Aperol, Pickles de Légumes, Crème Citronnée**
- **Tartare de Saint-Jacques, Cuisson Minute au Velouté de Panais**
- **Croustillant de Pied de Cochon Désossé, Mesclun de Salade Vinaigrette à l'Huile de Truffe**
- **Terrine de Foie Gras Exotique, (Suppl. 10 €)**
Et sa Brioche Maison

Les plats : 20 €

- **Pêche du Jour, Epinards à la Crème de Jambon, Beurre Blanc**
- **Tournedos de Canard, Sauce aux Poivres, Carottes en Plusieurs Textures**
- **Contre-Filet de Bœuf de Chalosse, (Suppl. 15 €)**
Frites au Couteau, Béarnaise Légère
- **Suprême de Volaille aux Morilles, Pressé de Pommes de Terre Croustillant**

Les desserts : 9 €

- **Tarte Citron Déstructurée, Sorbet Citron vert**
- **Le Tout-Chocolat, Ganache Légère, Cacahuète de Soustons, Glace Chocolat, Caramel Beurre Salé**
- **Poire Pochée au Vin et Hibiscus, Crumble Amande Vanille**
- **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.*