



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.*