

Carte

Les Entrées

<i>La Chiffonnade de Jambon de Montagne Bruschetta à la Tomate Confite</i>	13,00 €
<i>Le Tartare Maison d'Avocat et Crevettes</i>	17,00 €
<i>La Terrine de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Sur Pain d'épices, Chutney de Figue</i>	19,50 €
<i>La Salade Gourmande Landaise (Gésiers confits, Magrets séchés, Confit de Canard)</i>	18,50 €
<i>La Soupe de Poisson de la Côte Basque, Sa Rouille et ses Petits Croûtons</i>	12,00 €

Les Poissons

<i>Le Pavé de Thon Snacké au Sésame et sa Piperade Basquaise Timbale de Riz</i>	20,50 €
<i>Le Filet de Bar à la Plancha Et son Ecrasé de Pommes de Terre, Tomate Provençale</i>	20,50 €
<i>Le Dos de Merlu à l'Espagnole Riz Safrané, Flan de Légumes</i>	21,50 €

Sur demande : garniture de légumes en accompagnement

Prix nets TTC et Service Compris.

Carte

Les Viandes

*L'Entrecôte Grillée, Beurre Maître d'Hôtel,
Pommes Pont-Neuf, Tomates Provençales* 19,00 €

*Les Côtelettes d'Agneau des Pyrénées Grillées au Thym,
Ragout de Fèves* 18,00 €

*Le Grenadin de Veau Rôti et sa Crème de Porto
Gratin de Pommes de Terre* 19,00 €

*L'Emincé de Magret de Canard Planché entier
Flan de Légumes, Ecrasé de Pommes de Terre* 18,00 €

Sur demande : garniture de légumes en accompagnement

Les Desserts

L'Ardoise de Fromage de Brebis des Pyrénées, Confiture de Cerises Noires 8,50 €

La Coupe de Crème Glacée ou Sorbet 7,00 €

La Crème Brûlée à la Catalane 7,00 €

La Tarte Fine Tiède aux Pommes et sa Boule de Glace à la Vanille 9,00 €

Le Nougat Glacé de Montélimar 8,00 €

L'Eventail d'Ananas Parfumé au Rhum 8,00 €

Prix nets TTC et Service Compris.