

## Nos Entrées / Our Starters

<b>Emincé d'avocat aux miettes de tourteaux et crème d'aneth au citron vert</b> <i>Avocado cut into sliver with crab and dill cream</i>	18.00 €
<b>Salade de coquilles Saint Jacques aux jeunes légumes et huile d'anchois tomate</b> <i>Scallops salad with young vegetables and anchovy oil</i>	20.00 €
<b>Assiette de Jambon "Pata Negra Iberico"</b> <b>et Salade tiède de Pomme de terre à la croque au sel</b> <i>"Pata Negra" Iberian ham with warm potatoe salad</i>	21.00 €
<b>Pressé de foie gras d'ici aux cailles confites et pommes caramélisées</b> <i>Local Foie Gras pressé with quail and candied apples</i>	23.00 €
<b>Salade de langoustines sauvages croustillantes, émincé d'artichaut</b> <b>Tomates confites à l'huile de basilic</b> <i>Wild crispy Scampis salad with chopped artichoke and candied tomatoes with basil oil</i>	27.00 €

## Nos Poissons et Nos Viandes / Our Fish and Meat Dishes

<b>Brandade de morue fraîche à l'huile de chorizo, pain grillé et légumes croquants</b> <i>Fresh cod brandade with chorizo oil, grilled toast and crispy vegetables</i>	18.00 €
<b>Filet de Dorade grise étuvé aux artichauts</b> <b>et jeunes poireaux croquants tomates</b> <i>Oven-baked fillet of grey sea-bream, with artichokes, and crispy baby leeks with a hint of tomatoe</i>	27.00 €
<b>Poêlée de Saint Jacques rôties, potimarron confit, copeaux de Serrano</b> <b>Et crème d'échalotes aux champignons</b> <i>Panfried of scallops with autumn flavours and shallot sauce</i>	34.00 €
<b>Escalopes de Foie Gras de Canard du Béarn rôties</b> <b>A l'aigre doux de pommes et céleri</b> <i>Local duck roasted foie gras, sweet and sour sauce of apple and celery</i>	24.00 €
<b>Filet de bœuf français poêlé à la lie de vin du Sud-Ouest,</b> <b>Pommes de terre confites à la graisse de canard et jeunes légumes</b> <b>Et champignons sauvages</b> <i>French fried filet of beef with wine lees sauce, candied potatoes and young vegetables</i>	30.00 €
<b>Carré d'agneau rôti sur l'os, jus tranché</b> <b>Et pomme de terre farcie de ses ris</b> <i>Rack of lamb served with a potato stuffed with sweetbreads</i>	26.00€
<b>Emincé de noix de veau d'ici rôtie, pommes de terre confites</b> <b>aux petits oignons et champignons sauvages</b> <i>Local cushion of veal, candied potatoes, onions and wild mushrooms</i>	22.00 €

## Nos Desserts / Our Desserts

<b>L'ardoise de Fromages de Pays et sa Confiture de Cerise Noire</b> <i>Local Cheeses with black Cherry Jam</i>	12.00 €
<b>Russe glacé aux notes de caramel praliné</b> <i>"Le Russe" homemade iced pastry with praline notes</i>	10.00 €
<b>Le chocolat noir et blanc en chaud froid et notes de tonka</b> <i>Dark and white chocolate variation with tonka notes</i>	13.00 €
<b>Le Soufflé chaud autour des agrumes</b> <i>Citrus fruits hot soufflé</i>	15.00 €
<b>Pannequet de crêpe aux ananas confits au miel d'épices et citron vert</b> <i>Pancake candied pineapple with honey, spices and lime</i>	12.00 €
<b>Crème brûlée au lait entier de la ferme Saulue et graine de vanille Naturelle</b> <i>Cream caramelised with natural vanilla</i>	10.00€

## MENU GOURMET

50.00 €

**Pressé froid de foie gras d'ici au confit de caille et pomme fruit caramélisée**

*Local Foie gras pressé with quail and apple*

\*\*\*\*\*

**Mitonnée de coquilles Saint-Jacques à l'écume de pomme de terre**

*Simmered scallops, creamy potatoes*

\*\*\*\*\*

**Croustille de rouget barbet au basilic et crémeux d'aubergine**

*Chip of red or striped mullet with basil and eggplant creamy*

\*\*\*\*\*

**Suprême de pigeonneau rôti et confit de patte en ragoût d'hiver au jus de Porto**

*Roasted filet of squab and legs stewed in porto juice*

\*\*\*\*\*

**Mille-feuille croustillant de pommes et figes compotées**

*Crispy mille feuille with apple and fig sauce*

## MENU TRADITION

29.00 €

**Escabèche de lisette et marinade de légumes tomates**

*Escabeche of mackerel and marinated vegetables with tomatoes*

OU

**Marbré de pot-au-feu de bœuf aux copeaux de foie gras**

*Terrine of cold beef stew with shavings of foie gras*

\*\*\*\*\*

**Dos de merlu de la côte, compotée de chou vert et saucisse fumée**

*Wild hake's back and cabbage compote with smoked sausage*

OU

**Poitrine de canette rôtie aux racines de légumes et jus de gingembre**

*Roasted filet of duck with root vegetables and ginger's juice*

\*\*\*\*\*

**La poire déclinée autour du caramel**

**Sablé pur beurre**

*Variation of pear cooked in different ways, fudge and shortbread*

OU

**Nougat glacé aux marrons et fruits exotiques**

*Dried fruits iced nougat with chestnuts and exotic fruits*

\*\*\*\*\*

29 euros (entrée, plat et dessert)

Tous les jours en semaine

**MENU DU MARCHÉ**

24 €

**MENU ENFANT**

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Glace**

**12.00 €**