

MENU GOURMAND 38 EUROS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES 16€

OEUF POCHÉ ET SA FOCCACIA ESTIVALE AU PORC NOIR DE BIGORRE

OU

CARPACCIO DE DAURADE ROYALE, FRAÎCHEUR DE PASTÈQUE CONFITE AU SOJA ET GRAINES TORRÉFIÉES

OU

TERRINE DE FOIE GRAS AU NATUREL, CROQUE ROULÉ POMME-FIGUE.

PLATS 22€

PIECE DE BOEUF SERVIE SAIGNANTE ET SA LASAGNE VÉGÉTALE AUX SAVEURS LOCALES

OU

ÉMINCÉ DE MIGNON DE PORC AUX POUSSES D'ÉPINARD,
CONFIT D'OIGNONS ET JUS CORSÉ ÀU ROMARIN

OU

THON DE LIGNE GRILLÉ FAÇON BASQUAISE
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE

DESSERTS 8.5€

FONDANT AU CHOCOLAT GRAND ARÔME AU CAMEL D'ÉPICES ACIDULÉ

OU

COCKTAIL DE TEXTURES AUTOUR DE LA PÊCHE ET ABRICOT, ÉCUME VANILLÉE

OU

BISCUIT MERINGUÉ AU CRÉMEUX EXOTIQUE ET SORBET

LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINE DES VIANDES DISPONIBLES SUR DEMANDE