

Menu du mois

Crème Dubarry aux scampis poêlés

Dos de skrei aux senteurs de vanille, blé gourmand et oignons frits

ou

Bouchée de ragoût de Saint-Jacques aux écrevisses et aux asperges vertes

ou

Petite caille servie en bourse façon tatin, au miel et au romarin

ou

Crème brûlée au foie gras d'oie et chantilly à l'Armagnac (Suppl.12.00€)

Sorbet

Côtelettes de cochon de lait au miel d'Acacia, mousseline de Bintjes gratinée

ou

Aiguillettes de canard et gambas grillés, lait de coco aux épices asiatiques

ou

Dos de merlu pané à la chapelure d'amandes, parfumé au romarin frais

ou

Couronne d'agneau rôtie en croûte d'herbes et la piperade basquaise (Suppl. 10,00€)

Compotée de mangue, Streusel et mascarpone au chocolat blanc

ou

Semifreddo « maison » et la crème anglaise à l'Amaretto

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages régionaux frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 39.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 58.00€)
- ❖ MENU à 44.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 63.00€)
- ❖ MENU à 59.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 86.00€)
 - Potage : 10.00€
 - Entrée : 19.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 29.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 11.00€

*Le samedi soir, nous vous proposons exclusivement notre menu du mois sous toutes nos formules. Aucun changement dans le menu n'est possible.
En dehors du samedi soir, tout changement d'entrée, de plat ou de dessert dans le menu entraînera un supplément de 7.00€*