

À la Carte

Nos Entrées

Velouté de saison	9€
Gravlax de truite, crème citronnée, blinis à l'aneth	12€
Foie Gras mi cuit IGP Landes, gelée à l'Armagnac, chutney du moment	14€

Nos Plats

Aiguillettes de canard aux 2 purées, sauce au floc, miel & baies roses & sauté de champignons	20€
Filet de bar sauce à l'orange & copeaux de chocolat, fondue de poireaux	20€

Assiette de Fromages 10€

Nos Desserts

Tarte tatin	9€
Crème brûlée au mojito	9€
Glace 2 boules	6€
Colonel : 2 boules de citron vert & vodka	10€

En Menu

Menu à 35 € : Entrée, Plat, Fromages ou Dessert

Menu à 42 € : Entrée, plat, fromages et dessert

Menu enfant -10 ans

Tagliatelles carbonara & glace 2 boules 12€

Nous mettons un point d'honneur à travailler des produits frais, bruts et au maximum locaux

Tableau des allergènes disponible sur demande

PRIX TTC – SERVICE COMPRIS

Moyens de paiement acceptés



VISA

MasterCard

