

## La Carte

### Entrées

Foie Gras mi cuit IGP Landes, gelée à l'Armagnac, chutney du moment 14€

Velouté de saison 9€

### Plats

Aiguillettes de canard, aux 2 purées, sauce au Floc de Gascogne, miel & baies roses, et sauté de champignons 20€

Cassolette de Truite fumée  riz pilaf & duxelles de champignons, sauce beurre blanc au gingembre 20€

Assiette de Fromages 10€

### Nos Desserts

Crème brûlée à la fève de Tonka 9€

Poire rôtie au crumble de noix 10€

Glace 2 boules 6€

Colonel : 2 boules de citron vert & vodka 10€

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

Tableau des allergènes disponible sur demande

PRIX TTC – SERVICE COMPRIS

Moyens de paiement acceptés

