

## ENTRÉES

(Sup Pension 4€)

Notre Foie Gras Mi Cuit ..... 17,00 €  
 Figs & Pistaches

Carpaccio de Maigre ..... 17,00 €  
 Condiments au Sésame noir

Huitres Fines de Claire de Marennes Oléron ..... 15,00 €  
 Beurre aux Algues Maison & Vinaigre d'échalotes



Douceur de Maïs à la Citronnelle ..... 15,00 €  
 Pop-corn aux Epices

Entrées du jour (Uniquement le soir)..... 12,00 €

## PLATS

(Sup Pension 6€)

Pavé de Morue Meunière au Beurre de Vadouvan ..... 26,00 €  
 Poêlée de Champignons

Merlu & Coquillages ..... 25,00 €  
 Linguines & Courge Spaghetti, sauce Vin blanc

Croustillant d'Agneau confit aux Epices ..... 24,00 €  
 Pomme de Terre montée au beurre, Jus Perlé

Filet de Bœuf façon Rossini ..... 28,00 €  
 Carottes glacées au beurre ½ sel, réduction de Porto



Risotto aux Champignons & Huile à La Truffe ..... 22,00 €  
 Noix de cajou

Plats du jour (Uniquement le soir) ..... 21,00 €

Prix net en euros

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avertir et nous demander la liste de nos allergènes

## FROMAGE

(Sup Pension 5€)

Les fromages du Pays Basque..... 15,00 €  
Salade fraîche à huile noisette

## DESSERTS

(Sup Pension 3€)

La Poire Pochée ..... 11,00 €  
Ganache au Poivre Sauvage, Streusel Noisette, Glace Vanille

Le Chocolat Craquant ..... 11,00 €  
Cœur Noisette, Glace Carambar

L'Exotique ..... 11,00 €  
Chutney aux Epices et Fruits Exotiques, Chantilly Coco, Sorbet Piña Colada Curry

Notre Gâteau Basque au Chocolat Noir ..... 10,00 €  
Glace Fromage Blanc

Desserts du jour (Uniquement le soir) ..... 10,00 €

## OUVERT 7/7 JOURS

*Déjeuner de 12h à 14h*  
*Dîner de 19h à 21h30*

*Réservations au 05.59.51.51.29*