



MENU

ENTRÉE

- « Champignon de foie gras et son chutney
- « Planche du terroir

PLAT

- « Ballotine de volaille farci sauce crème champignons .
- « Coquelet farcie .
- « Quasi de veau sauce forestière.

Accompagnement au choix : frites , gratin dauphinois , pommes de terre grenaille ,spatzles. Servis avec légumes de saison .

DESSERT

- « Gâteau à définir
- « Réductions sucrées
- « Sorbet où glace.

35,90 euros ttc par personne
service compris





Menu

Terre et Mer

ENTRÉE

- ☐ *Salade landaise.*
- ☐ *Carpaccio de poissons (saumon , thon , espadon)*
- ☐ *Friture de poissons (encornets - crevettes - Joel)*

PLAT

- ☐ *Filet de sandre sauce crustacés et son risotto crémeux accompagnés de ses légumes de saison .*
- ☐ *Pavé de saumon sauce crème à l'aneth et ses galettes de pommes de terre et légumes de saison.*
- ☐ *Magret de canard sauce au poivre vert et ses pommes de terre grenaille accompagnés de ses légumes de saison.*

DESSERT

- ☐ *Assiette gourmande.*
- ☐ *Gâteau à convenir.*
- ☐ *Sorbet ou glace.*

35,90 par personne ttc





Menu

saveur de l'Italie à 42€

ENTRÉE

« Antipasti (mélange de charcuteries italienne, tomates séchées, chips d'aubergine, brushetta caprese et arancini à la viande).

PLAT

« Tagliata de bœuf (copeau de parmesan, vinaigre balsamique , roquette) accompagné de galette de courgette et pommes de terre peperonni poivrons al forno

« Picanha de veau panée au parmesan accompagné de ses linguines ail & alio et de ses galettes de courgettes .

DESSERT

« Tiramissu (variation possible).

« Panna cotta amarena.

« Gâteau à définir.

