



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

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

A

- ☐ *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.*

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

35,90 par personne ttc

