

*Formule entrée + plat ou plat + dessert à 39,00€*  
*Formule entrée+ plat+ dessert à 49,00€*

*Les mets de cette carte sont réalisés et élaborés sur place à partir de produits bruts  
Tous nos plats sont faits maison, avec les meilleurs produits en provenance direct de nos  
terroirs*

### *Entrées à 13,00€*

- ℞ Terrine de foie gras de canard, framboises, figes et pain d'épices.
- ℞ Tartare de thon et saumon d'Ecosse Label Rouge, pomme Granny Smith, avocat, ananas, nuage de chair de tourteaux.
- ℞ Tomates colorées, mozzarella crémeuse (Burratina, Les Pouilles Italie), huile de basilic, tuile de parmesan.
- ℞ Saumon gravlax maison, asperges sauvages à la croque au sel, crème piment d'Espelette et son gressin fleur de sel aneth.
- ℞ Œuf monté en neige, jaune coulant, crémeux du moment.

\*\*\*\*\*

- ℞ Caviar d'Aquitaine Maison Kaviari 30gr Baeri Royal, blinis, pain de seigle, crème d'Isigny, œuf mimosa ciboulette aneth 69,00€ (hors formule).

### *Poisson à 28,00€*

*La cuisson de nos poissons et de nos crustacés sont nacrés à cœur.*

- ℞ Filet de bar, risotto snacké au pesto, sauce vierge et olives Taggiasche.
- ℞ Gambas royale croustillante au basilic, tajine aux légumes et abricots, bisque de gambas.
- ℞ Dos de cabillaud rôti au four à l'anis étoilée, fondue de fenouil et tomates à la provençale, beurre blanc à la fleur d'anis.

### *Viandes à 28,00€*

- ℞ Demi-magret de canard des Landes, asperges et fruit du moment rôtis au miel.
- ℞ Bavette d'Angus, frites et cœur de laitue, sauce poivre.
- ℞ Boudin noir de la Maison Christian Parra Pays Basque, purée de pomme de terre et fruits poêlés.

\*\*\*\*\*

- ℞ Picanha de bœuf pour 2 personnes servis avec frites et cœur de laitue, sauce poivre à 89,00€ (hors formule).

## *Nos Burgers à 19,00€*

℞ *Burger* : Pain BIO, viande de bœuf Charolais, fromage de montagne fondu, sauce barbecue maison, frites et cœur de laitue.

℞ *Burger* : Pain BIO, poulet croustillant, fromage de montagne fondu, sauce ciboulette coriandre, frites et cœur de laitue.

℞ *Burger Végé* : Pain BIO, steak végétarien, fromage de montagne fondu, sauce barbecue maison, frites et cœur de laitue.

## *Notre Tartare à 19,00€*

℞ Tartare de bœuf préparé à notre façon, frites et cœur de laitue.

## *Notre tarte du moment à 19,00€*

℞ Tarte au légume du moment cuite devant vos yeux dans notre four sur la terrasse. (en fonction de la météo).

℞ Assortiment de fromages affinés de saison, chutney de fruits et sucres  
13,00€

## *Desserts à 13,00€*

℞ Assiette de framboises de nos régions, crème Chantilly à la vanille

℞ Pavlova aux fruits frais de saison

℞ Tarte citron, tuile de meringue et son sorbet citron de Sicile

℞ Tartelette crouillante au chocolat Caraïbes 66%, feuillantine praliné cacahuètes, mousseline vanille

℞ Baba au rhum ambré, crème Chantilly

℞ Crème brûlée à la vanille Bourbon

℞ Coupe glacée 3 boules :

Glace : Chocolat, Vanille, Café, Rhum raisin, Marbré yaourt-fraise

Sorbet : Citron, Framboise, Pomme verte, Passion, Cassis

℞ Café ou thé gourmand (3 mignardises).

*Stéphane Milan*

*Maître Restaurateur*

*Compagnon du Tour de France*

*Membre de l'Académie Culinaire de France*