

*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

- ℞ Terrine de foie gras de canard, fruits du moment, chutney et pain d'épices
16,00€
- ℞ Magret de canard foie gras, riz et mangue façon maki, sauce cacahuètes soja
et miel 16,00€
- ℞ Tartare de thon saumon, courgette melon accompagné de sa sardine fumée,
œuf de poisson, vinaigrette fruit de la passion 15,00€
- ℞ Œuf monté en neige, jaune coulant, crémeux du moment, chips de jambon
de Serrano 15,00€
- ℞ Saumon gravlax maison, crème piment d'Espelette et son gressin fleur de sel
15,00€
- ℞ Pâté en croûte fait Maison aux 3 volailles et foie gras, oignons grelots
caramélisés, pickles 15,00€

Poissons

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

- ℞ Dos de cabillaud rôti à l'anis étoilée, risotto snacké, beurre blanc 31,00€
- ℞ Gambas royale croustillante, tajine de légumes 31,00€

Viandes

- ℞ Bavette d'Angus, frites et cœur de laitue, sauce poivre 31,00€
- ℞ Boudin noir Christian Parra Pays Basque, purée de pomme de terre 29,00€
- ℞ Demi-magret de canard des Landes au miel, asperges vertes snackées 31,00€

- ℞ Côte de bœuf (environ 1kg200), frites, sauce poivre 69,00€

Nos Burgers à 24,00€

℞ *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 24,00€

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

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

Desserts à 13,00€

℞ Pavlova aux fruits rouges et son sorbet framboise

℞ Baba au rhum ambré, crème Chantilly

℞ Crème brûlée à la vanille

℞ Moelleux au chocolat, cœur pistache, crème anglaise, tuile de grué de cacao

℞ 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

