

*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, chutney de fruit de saison, pain d'épices  
18,00€
- ℞ Œuf monté en neige, jaune coulant, crémeux du moment, chips de jambon  
de Serrano 15,00€
- ℞ Escalope de foie gras, champignons du moment poêlés, dès de pain d'épices  
17,00€
- ℞ Escargots sauvages de Bourgogne au beurre ail et persil (par 6) 15,00€
- ℞ Saumon gravlax maison, crème piment d'Espelette et son gressin fleur de sel  
15,00€
- ℞ Pâté en croûte fait Maison, oignons grelots caramélisés 15,00€

## *Poissons*

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

- ℞ Filet de bar, risotto à la truffe snacké, beurre blanc 31,00€
- ℞ Dos de cabillaud rôti au four, légumes du moment, sauce vierge 31,00€

## *Viandes*

- ℞ Bavette d'Angus, frites et salade, sauce poivre 31,00€
- ℞ Boudin noir Christian Parra Pays Basque, purée de cerfeuil tubéreux 29,00€
- ℞ Demi-magret de canard des Landes au miel, fruits de saison poêlés 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 salade  
*13,00€*

## *Desserts à 13,00€*

℞ Pavlova aux fruits exotiques et son sorbet

℞ Baba au rhum ambré, crème Chantilly

℞ Fruits de saison poêlés, dés de pain d'épices et glace vanille

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

℞ Tarte citron meringuée accompagné de son sorbet

℞ 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)

℞ Champagne gourmand (3 mignardises) 19,00€.

*Stéphane Milan*  
*Maître Restaurateur*  
*Compagnon du Tour de France*  
*Membre de l'Académie Culinaire de France*

