



*La cheffe Tuyet-Giao Chevillard
et son équipe vous souhaitent un agréable repas*

à partager :

- ardoise de charcuterie, graton de porc, chorizo, jambon 21 €
- huitres d'Arcachon n°3 6 (13 €), 9 (19 €), 12 (24 €)
- foie gras de la ferme de Queyran mi-cuit, gelée au Porto 19 €

entrées :

- os à moelle de bœuf, pain à l'ail, salade frisée 9 €
- œuf fermier parfait, poêlée de champignons, crème au parmesan 10 €
- salade bistrot 10 €
- poke bowl : repas complet (poisson mariné, quinoa, légumes emincés, dés de fruits) 16 €
- thon rouge mariné au soja, au sésame et à la coriandre, guacamole au piment d'Espelette 18 €
- artichaut farci au foie gras, salade aux herbes 19 €

plats :

- poisson de la criée du jour (voir ardoise), légumes de saison 20 €
- suprême de poulet fermier du Sud Ouest farci au foie gras et champignons,
gratin de pommes de terre, mousseline de carottes 23 €
- tournedos de lotte au jambon serrano, ravioles aux saveurs de printemps, crème à l'ortie 24 €
- quasi de veau piqué aux olives Taggiasche, asperges blanches, jus aux oignons nouveaux 25 €
- entrecôte du Limousin (300 g), frites et sauce maison 25 €
- côte de bœuf (race Charolaise) pour 2 (environ 1 kg), sauce et frites maison 65 €

fromage :

- Sélection de 3 fromages affinés 10 €

desserts : (à commander en début de repas)

- café gourmand et ses 3 douceurs 8 €
- moelleux au chocolat noir , coeur coulant chocolat blond 9 €
- tarte aux fraises gariguettes, crème au romarin 9 €
- baba au rhum, crème Chantilly à la vanille 10 €
- Louis XV : dacquoise noisette, croustillant de praliné, mousse chocolat Valhrona 11 €

Formule vegetarienne 18 €

entrée + plat

Menu unique sélectionné par notre Cheffe

Formule Bistrot 37 €

entrée + plat+ dessert

Menu unique sélectionné par notre Cheffe

Formule enfant 12 €

plat + dessert

- steak haché de bœuf ou suprême de poulet, frites maison et mousseline de carottes
- mi-cuit au chocolat ou glace



Tous nos plats sont faits maison .