



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

à partager :

- ardoise de charcuterie, graton de porc, chorizo, jambon 23 €

entrées :

- Œuf fermier parfait, crémeux d'oignons et de jambon Serrano 12 €
- Soupe de poissons, croûtons et rouille 13 €
- Saumon façon gravlax, vinaigrette aux agrumes, baies roses 14 €
- Salade landaise (noix, gésiers confits, magret fumé, confit de canard* et foie gras maison) 18 €
- Terrine de foie gras* mi-cuit, chutney de poires 22 €

plats :

- Poisson de la criée du jour, légumes de saison 23 €
- Penne à la sauce tomate et parmesan, fruits de mer (St Jacques, coques et crevettes) 23 €
- Brochette de noix de saint Jacques, ravioles aux saveurs d'Automne, crème au parmesan 24 €
- Pièce de bœuf*, chips et purée de panais 23 €
- Magret de canard* du Sud Ouest, sauce aux poivres, frites maison 26 €

fromage :

- Sélection de 3 fromages affinés 10 €

desserts : (à commander en début de repas)

- Café gourmand et ses 3 douceurs 10 €
- Tarte aux agrumes, pâte sablée aux zestes 11 €
- Louis XV au chocolat Valhrona 14 €
- Paris-Brest à partager en duo 21 €

* Toutes nos viandes sont d'origine française et UE
Plats soumis à modification selon approvisionnement.

FORMULE VÉGÉTARIENNE

entrée + plat : 22 €

entrée + plat + dessert : 29 €

- entrée : salade de crudités
- plat : légumes de saison selon arrivage
- dessert de la Cheffe

FORMULE DE LA CHEFFE 38 €

entrée + plat + dessert

Menu sélectionné par notre Cheffe

FORMULE ENFANT 13 €

jusqu'à 12 ans

plat + dessert

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



Tous nos plats sont faits maison .

* Toutes nos viandes sont d'origine française et UE
Plats soumis à modifications selon approvisionnement .