



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

**à partager :**

- pâté en croûte de volaille à la pistache, jambon Kintoa AOP 18 €
- ardoise de charcuterie, graton de porc, chorizo, pâté, jambon 20 €
- huitres d'Arcachon n°3 6 ( 12 € ), 9 (18 € ), 12 ( 23 € )
- foie gras de la ferme de Queyran mi-cuit, gelée au Porto 18 €

**entrées :**

- œuf fermier parfait, poêlée de champignons, crème au parmesan 9 €
- salade bistrot 9 €
- poke bowl : repas complet ( poisson mariné, quinoa, légumes emincés, dés de fruits ) 14 €
- carpaccio de St Jacques, jambon Kintoa et vinaigrette aux agrumes 17 €
- Foie gras de canard poêlé, purée de topinambour, pomme et jus de raisin 18 €

**plats :**

- poisson de la criée du jour (voir ardoise), légumes de saison 19 €
- suprême de poulet fermier du Sud Ouest farci au foie gras et champignons, gratin de pommes de terre, mousseline de carottes 22 €
- brochette de noix de St Jacques et ravioles aux saveurs d'automne 23 €
- magret entier de canard du Sud Ouest, sauce aux poivres et frites maison 24 €
- entrecôte du Limousin ( 300 g), frites et sauce maison 24 €
- côte de bœuf ( race Charolaise ) pour 2 ( environ 1 kg), sauce et frites maison 64 €

**fromage :**

- Sélection de 3 fromages affinés 9 €

**desserts : ( à commander en début de repas)**

- café gourmand et ses 3 douceurs 7 €
- moelleux au chocolat noir , coeur coulant chocolat blond 8 €
- tian d'oranges 8 €
- mousse et croustillant de praliné, noix de pécan, sorbet au citron 9 €
- Louis XV : dacquoise noisette, croustillant de praliné, mousse chocolat Valhrona 10 €

**Formule vegetarienne 16 €**

*entrée + plat*

*Menu unique sélectionné par notre Cheffe*

**Formule du soir 36 €**

*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 .**