



Menu-Carte à 34,50€

Entrée - Plat - Dessert ou à la Carte

Les Entrées :

- C**arpaccio de thon à l'huile fumée au basilic et copeaux de parmesan 11,00
Raw fresh tuna in carpaccio, smoked basil olive oil and mesclum
- C**haud-froid de ris de veau & homard, pomelos rose 16,00
Warm and cold sweet-bread and lobster with pink grape fruits
- A**ssiette de neuf huitres " Spéciales n°3 " Joguet : Ostréiculteur à l'Houmeau 14,00
Fresh oysters plate - nine " Spécial number 3 " (12 oysters - suppl. 4,50€)

Spécialité :

- E**scalopes de foie gras poêlées, brioche aux fruits & réduction de Balsamic au miel 15,00
Warm duck liver on slice fruits brioche, honey and Balsamic vinegar sauce (Menu 24,50€ suppl. 5,00€)
(Verre dégustation de Jurançon Vendanges Tardives 2014 - 5cl - 2,80€)

Les Plats :

- D**os de Maigre rôti à la plancha, sauce pistou et tombée d'épinards 22,00
Roasted sea-perch on plancha, garlic & basil pistou sauce, sautéed fresh spinach
- P**avé de thon au foie gras poêlé, sauce vierge et piperade Niçoise (suppl. 2,00€) 25,00
Sautéed fresh tuna with warm duck liver, virgin sauce and ratatouille piperade
- C**ôte de veau rôtie aux échalotes, petits légumes au jus parfumé (300gr environ) 24,00
Roasted veal side with shallots, young vegetables and veal jus sauce
- M**agret de canard rôti aux épices, sauce aigre-douce et grenailles rissoles 22,00
Roasted duck magret with honey and spices, sweet and sour sauce, sautéed young potatoes
- C**hâteaubriand poêlé façon Rossini, jus corsé et grosses frites (180gr environ - suppl. 2,00€) 25,00
Sautéed tenderloin beef with warm duck liver, gravy sauce and French fries

Les Desserts :

- L'**assiette de fromage, salade mélangée 9,00
Cheese platter selection and green salad
- C**oupe Baba, crème glacée Rhum-raisin, ananas, baba et chantilly 9,00
Rhum baba choppe : pineapple, Rhum & grape ice-cream, baba & chantilly
- P**rofiteroles à la vanille et sauce chocolat 9,00
Puff pastry stuffed with vanilla ice-cream topped with chocolate cream sauce
(Verre dégustation de Malbec Doux Vintage 2011 - 5cl - 2,80€)
- C**rème brûlée aux fruits de la passion 9,00
Custard cream with passion fruits
- C**afé et Gourmandises 9,00
A selection of desserts with coffee

Tous nos plats sont élaborés et faits Maison