

## Carte des Mets

### Entrées :

Crèmeux D'Asperges, Asperges Des Landes Braisées

**10€**

Asperges Gratinées à L'Iraty, Jambon De la Maison Aubard

**13€**

Salades Chipirons sautés à la pointe d'échalote, mesclun de Bastellica

**15€**

Ris de Veau, Œuf Cocotte, Foie Gras

**17€**

Terrine de Foie Gras De Canard Des Landes au Miel De Bruyères, Brioche Maison

**19€**

Asperges Farcies au crabe sauce Balsamique & Sauce basilic Fleurs de violette et oxalis

**23€**

### Plats principal :

Pintade poêlé, sauce Chasseur, Trilogie de Pommes De Terre

**17€**

Bar de Petite Pêche, Légumes Printaniers, Mousseline De Poissons

**19€**

Langoustines poêlées, Saupiquet De Légumes, Artichauts Poivrade, Sauce Safran

**26€**

Sole Aux Champignons, Pommes Vapeurs, Sauce Mousseline

**31€**

Filet De Bœuf de Chalosse, sauce Marchand de vin, Pommes soufflées

**37€**

**Tout nos Mets Peuvent être déclinés en Menus à voir avec Le Chef  
lors de votre commande**

## Desserts :

Mousse Au Chocolat Caraïbe Valrhona, Streussel Au Chocolat

**4€**

Choux Praliné Vanille, Crème Anglaise

**6€**

Coussin Praliné Passion, Glacage Chocolat Dulcey Valrhona, Fève De Tonka

**7€**

***Tout nos Mets Peuvent être déclinés en Menus à voir avec Le Chef  
lors de votre commande***