

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€

Plats Principal :

Pintade poêlé, sauce Chasseur, Trilogie de Pommes De Terre

17€

Cabillaud aux Risotto, légumes Printaniers

19€

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

26€

Rumsteck De Bœuf de Chalosse, sauce au Cèpes, pommes grenailles à la
pointe d'échalote

27€

Turbot Sauvage aux morilles et asperges des Landes, Sauce Porto

35€

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

Desserts :

Crêpes Suzette passion, Fourré à l'espuma Orange

6€

Pavlova aux Fruits de Saison

6€

Entremets autour de la Fraise, infusé à la Menthe, Sauce Sangria

7€

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