



MENU À 23.00 €

Entrée + Plat + Dessert

FORMULE À 19.00 €

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

NOS ENTRÉES

Le foie gras de canard maison +2€ 100 % local : St Julien des Landes - 85150
Mariné à l'armagnac et au porto, servi avec pain gourmand et chutney de fruits

Les cromesquis de poisson

Servis sur une salade d'algues fraîches et une bisque de crustacés

Le velouté à l'ancienne

Composé de pommes de terre, carottes, poireaux et navets, servi avec une tartine gourmande et chiffonade de jambon sec

NOS PLATS

La grillade du moment

Servie avec un beurre maître d'hôtel ou une sauce aux poivres (au choix), frites maison et salade verte

Le retour de pêche et sa croûte au pain d'épices

Servis avec une sauce 4 épices citronnée, tatin de topinambour, navet et oignons, jeunes pousses d'épinard et soja

Le burger du moment

Pain burger (Boulangerie O'Grand Panetier), effiloché de noix de joue de boeuf confite, poêlée de champignons, composté d'oignons et jus de cuisson réduit, frites maison et salade verte

Le magret de canard à l'orange +2€ 100 % local : St Julien des Landes - 85150

Servi avec une sauce à l'orange, écrasé de vitelottes et endives braisées

NOS DESSERTS

Le camembert pané

Servi sur un mesclun de salade, noix, miel et tomates confites

Le choux craquelin

Garni généreusement d'une crème aux marrons

Le baba au rhum

Servi avec une crème montée à la mascarpone et des croûtons de pain d'épices

Le passionnément chocolaté

Entremet composé d'un croustillant feuillantine, d'une ganache chocolat et d'une gelée aux fruits de la passion

Formule du jour
(du lundi au vendredi midi)

3 entrées au choix

3 plats au choix

3 desserts au choix

Entrée + plat + dessert
15,90 €

Entrée + plat ou plat + dessert
13,50 €

Menu hors boisson - Prix nets - Service compris

Tarifs nets TTC - Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

Vous pouvez consulter l'origine des viandes sur l'ardoise à l'entrée du restaurant.