

## Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),  
mi-cuit maison, gelée de pêches au Jurançon. 21 €

Queues d'écrevisses,  
en tartare et coulis en cœur coulant d'un bavarois à la tomate, méli-mélo d'herbettes . 20 €

Le filet de merlu, (portion réduite)  
crème d'artichauts, sauce passion et condiment aux câpres, citron et anchois. 22 €

## Les plats

Le filet de merlu,  
crème d'artichauts, sauce passion et condiment aux câpres, citron et anchois. 25 €

Poitrine de canette (origine France),  
rôtie mi-figue mi-raisin, purée de panais et cèpes. 26 €

## Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

Les desserts \* nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

Les fruits rouges,  
en mousse, gelée, meringue et biscuit madeleine, crème glacée à la violette. 12 € \*

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € \*

Composition glacée ;  
sorbet cassis, sorbet melon, et crème glacée nougat, quelques fruits frais. 11 €

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.*

-Prix nets TTC-