


L'Authentique

Déjeuner 12h30-14h00 et Dîner 19h-21h30

Les Entrées

Velouté du jour, burratina et speck	12 €
Curry rouge, grosses crevettes et palourdes, salade d'herbes 	12 €
Terrine du Chef aux noisettes, pickles de légumes de saison	12 €
Œuf en meurette, champignons du moment, lard croquant	12 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de graines, brioche (suppl. 5 euros sur menu et ½ pension)	17 €

Les Plats

Travers de porc fondant caramélisé au miel, zaatar et épices douce	19 €
Suprême de volaille fermière, crème à la ciboulette	19 €
Pêche du jour, bouillon parfumé aux légumes croquants (garniture à part)	19 €
Demi magret de canard du Sud-ouest cuisson basse température (suppl. 5 euros sur menu ½ pension)	19 €
Pièce du boucher cuite au sautoir au beurre 1/2 sel, (suppl. 5 euros sur menu et ½ pension)	21 €

Garniture unique pour chaque plat : Pommes sarladaises, déclinaison de légumes, riz parfumé, frites

Garniture supplémentaire 5 €

Le Fromage

Plateau de fromages affinés et chutneys maison 3 fromages (suppl. 5 euros sur menu et ½ pension)	8 €
Plateau de fromages affinés et chutneys maison 6 fromages	14 €

Les Desserts

Ananas poché aux épices, cake banane passion, mousse ananas cardamome,	9 €
Marquise au chocolat noir, coulis gianduja, crumble	9 €
Sablé basque, crème d'amande aux cerises mousse au chocolat blanc au piment d'Espelette,	9 €
Chou craquelin, crémeux citron, mousse praliné	9 €

Prix net service compris

Tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place

