

Menu déjeuner à 30 €

(servi uniquement le midi en semaine hors week-end et jours fériés)

Entrée / plat OU Plat / dessert

Menu Terroir à 39 € (midi et soir)

Entrée, plat, dessert

Crème vichyssoise et saumon fumé, Mousse aneth et harenga, Pain croustillant

OU

Pressé de joue de bœuf et carottes fondantes, Vinaigrette à l'orange

Dos de cabillaud vapeur, riz vénéré et légumes croquants, Jus de crevettes grises

OU

Pintade rôtie sur sa peau, Côtes de blettes gratinées au parmesan, Sauce poulet

Pavlova acidulée au citron, Crème fouettée vanille et sorbet yuzu

OU

Crèmeux chocolat Andoa, Poires en confit et coulis, Glace vanille

Supplément fromage :

Assiette de fromages Bio de la ferme Gaborit : 5 €

OU

Plateau de fromages : 12 €

Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)