

MENU à 28.00€

Une Entrée au Choix

- * Assiette Landaise (Foie Gras, Magret Fumé, Gésier Confit, Jambon de Pays Terrine, Salade et Toasts)
 - * Poëlon de 12 Escargots au Beurre d'Amandes
- * Carpaccio de Truite de Mer Marinée au Vinaigre de Cidre et Huile de Noix
 - * Cervelle d'Agneau, Brunoise de Petits Légumes et Sauce Cidre

Un plat Garni au Choix

- * Tête et Langue de Veau Vinaigrette Façon Gribiche, Pommes Vapeur
 - * Faux Filet Grillé Sauce Poivrade, Pommes Frites Maison
 - * Filet de Mostelle, Risotto Crémeux aux Fines Herbes
 - * Magret de Canard au Cidre, Gratin Dauphinois
- * Petit Bar Rôti, Méli-Mélo de Légumes de Saison Sauce Champagne

Plateau de Fromages

Un Dessert au Choix

- * Profiteroles, Crème Glacée Vanille et Chocolat Chaud
- * Tarte Fondante aux Pommes de la Mère BOUTARD
- * Ile Flottante Crème Anglaise Vanillé et sa Tuile au Carambar
 - * Omelette Norvégienne Vanille Cassis
 - * Crumble Pommes Framboises
 - * Carpaccio d'Ananas Nature