

☞ Pour débiter, nous vous proposons... ☜

☞☜

Foie de canard poêlé aux pommes et gingembre

23.00€

12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé

16.00€

Saumon d'Ecosse Fumé par nos soins

18.00€

Terrine de foie gras mi-cuit

20.00€

Terrine de Canard au Foie et aux figues

15.00€

Saint Jacques roulée au Lard

20.00€

Salade landaise, la vraie !

Foie gras mi-cuit, pignons, magret fumé, manchon confit, Tomates cerise, gésiers de canard

25.00€

Prix nets, taxes et service compris

☞ A la fête du terroir ☜

☞☜

La belle Entrecôte échalotes et ses frites maison

(Origine France)

23.00€

Magret entier au caramel de framboise

(origine France)

25.00€

Braisage de Ris de Veau au Porto

25.00€

Foie de veau au jus de balsamique

(origine France)

22.00€

Tartare de bœuf

16.00€

Prix nets, taxes et service compris

☼ De la terre.....à la mer ☼

☼

Blanquette de Saint-Jacques au foie gras et cèpes
26.00€

☼

Dorade à la plancha ou Poisson du jour
19.00€

☼

Lamproie à la bordelaise
32.00€

Parillada

Assiette de poissons (cabillaud, saumon, gambas et moules, st jacques)
32.00 €

☪ Au royaume de la Gourmandise ☪

☪☪

Assiette de fromages aux 3 saveurs

8.00 €

Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

7.00 €

Crème Brulée

9.00 €

Profiteroles

8.00 €

Moelleux au chocolat cœur meringué

9.50 €

Tarte aux fraises

9.00 €

Delice du roi

9.50 €

Café Gourmand, café et ses 3 petits desserts

9.00€

Tarte aux citrons

8.50€

Panna cotta aux fruits

8.00€

Soupe de fruits

8.00€

Prix nets, taxes et service compris

☯ Un amour de menu ☯

33.00 €

☯

Terrine de Canard au foie et figues
Saumon fumé maison (origine Ecosse)

Tomate Mozzarella dit buffala

*Terrine de foie gras mi-cuit +5.00€

* Saint Jacques roulée au Lard +5.00€

*Carpaccio de magret de canard +3.00€

☯

Entrecôte aux échalotes 250 g (origine France)
Emincé de magret de canard au caramel de framboises

Dorade à la plancha ou Poisson du jour

Foie de Veau et réduction de balsamique.

*Braisage de Ris de Veau au Porto +6.00 €

*Blanquette de Saint Jacques au foie gras +6.00 €

(au choix)

☯

Crème Brulée

Soupe de fruits de saison

Assiette de fromages aux 3 saveurs

Délice du roi + 5.00 €

Moelleux chocolat cœur meringué + 5.00 €

Tarte aux fraises + 3.00 €

(au choix)

☯

Prix nets, taxes et service compris

☘ Menu enfant -16.00€ ☘

☘

Cassolette de tomates cocktails

Terrine de Canard

(Au choix)

☘

Steak haché et frites fraîches (origine France)

Filet de poisson selon la marée

Notre Burger Kysmar

(Au choix)

☘

Crème brûlée

2 boules de glace

Panna cotta aux fruits

(Au choix)

☘

☘ Menu enfant - 12.00€ ☘

☘

Une entrée et un plat

Ou

Un plat et un dessert

Prix nets, taxes et service compris

☯ Menu Plaisir 21€ ☯

Sauf dimanches et jours fériés

☯

Salade au chèvre chaud et magret fumé

Assiette de charcuteries

Poulpe tiède à la vinaigrette d'herbes

Terrine de poireaux

☯

Andouillette de canard du Sud-ouest

Pièce du boucher

Pavé de cabillaud beurre citronné

Suprême de poulet à l'estragon

☯

Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

Panna cotta aux fruits

Profiteroles

Tarte aux citrons

☯

Prix nets, taxes et service compris