



*La cheffe Tuyet-Giao Chevillard  
et son équipe vous souhaitent un agréable repas*

**à partager :**

- ardoise de charcuterie, graton de porc, chorizo, jambon 23 €
- huîtres n°3 6 ( 13 € ), 9 (19 € ), 12 ( 24 € )

**entrées :**

- Soupe de légumes de saison 10 €
- Œuf fermier parfait, poêlée de champignons, crème parmesan 11 €
- Bouchée à la reine, garniture de riz de veau, poulet et pleurotes 15 €
- Foie gras poêlé, raviole de champignons, crème de poireaux à la truffe 18 €

**plats :**

- Pièce de bœuf Blonde d'Aquitaine échalotes, gratin de pommes de terres ou frites 22 €
- Poisson de la criée du jour , légumes de saison 23 €
- Noix de Saint-jacques, potimarron et châtaigne façon risotto, crème parmesan 24 €
- Mignon de porc du Domaine Abotia (Pays basque), légumes d'hiver, jus au romarin 24 €
- Magret de canard du Sud Ouest, sauce aux poivres et frites maison 25 €
- Côte de bœuf environ 1 kg, sauce et frites maison 70 €

**fromage :**

- Sélection de 3 fromages affinés 10 €

**desserts : ( à commander en début de repas)**

- Café gourmand et ses 3 douceurs 9 €
- Poire façon Belle Hélène 10 €
- Charlotte aux fruits exotiques 11 €
- Biscuit noisette, crémeux praliné, crème au café 12 €

### **Formule végétarienne**

*entrée + plat : 21 €  
entrée + plat + dessert : 28 €*

- entrée : salade de crudités
- plat : légumes de saison selon arrivage
- dessert de la Cheffe

### **Formule à 38 €**

*entrée + plat + dessert*

*Menu unique sélectionné par notre Cheffe*

### **Formule enfant 13 €**

*plat + dessert*

- steak haché de bœuf ou suprême de poulet, frites maison et mousseline de carottes
- mi-cuit au chocolat ou glace



**Tous nos plats sont faits maison .**