



*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 .