

A Partager pour L'Apéritif

<i>Assiette de charcuterie ou Assiette Mixte jambon et Ardi Gasna</i>	
<i>Petite Assiette</i>	<i>9€</i>
	<i>Grande planche</i> <i>15€</i>
<i>Potatoes maison et fromage blanc ail et fines herbes</i>	<i>8€</i>
<i>Le Pâté Maison de chevreuil au Calvados</i>	<i>8€</i>
<i>Couteaux persillade et chorizo</i>	<i>10€</i>
<i>Crevettes Mayonnaise maison</i>	<i>12€</i>
<i>Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix)</i>	<i>12€</i>

Nos Entrées

<i>Les Huitres n°3 de pleine mer de Normandie Patrick Liron</i>	
	<i>Les 6</i> <i>12€</i>
	<i>Les 12</i> <i>24€</i>
<i>Le houmous de potimarron, salade de pois chiche à l'huile de sésame, potimarron rôti au sirop d'érable et pickles, chips de pain aillé</i>	<i>11€</i>
<i>Les fleurs de betteraves au chèvre frais, guimauve au raifort, vinaigrette à la grenade et betteraves chiogga</i>	<i>13€</i>
<i>La Soupe de poissons de roche, rilette de txangurro, pain de mie frotté à l'ail, rouille maison et chips de parmigiano 22 mois</i>	<i>15€</i>
<i>Le thon rouge de ligne en tataki aux amandes et poivre timut, crémeux brocoli verveine, kalamansi, clémentine et tuile aux amandes</i>	<i>16€</i>
<i>La Terrine de foie gras des Landes, compotée pomme gingembre, cake aux marrons et miel de châtaigniers toasté</i>	<i>19€</i>

LES PLATS.....

Le Saumon juste rôti au four, bourguignon de champignons de madiran et cèpes au vin rouge, légumes d'antan cuisiné, ketchup de patate douce et pesto ail des ours 23€

- Possibilité sans poisson, plat végan 17€

Les chipirons du Pays Basque à la plancha et boudin galabar, ketchup de salicornes, crémeux boudin noir au piment d'Espelette et salade de lentilles du Puy au chorizo ibérique 24€

Les Saint Jacques de la Manche rôties, purée de panais au beurre noisette, châtaignes caramélisées et jus de carotte à l'orange, une en carpaccio au praliné noisette du Piémont 26€

Le filet de volaille baserri cuit basse température, le chou fleur en purée caramélisé et rôti au paprika fumé, jus de volaille estragon et crumble à l'estragon et citron 23€

Ballotine de cuisse de lièvre farcie au foie gras des Landes, petits légumes glacés de Jean Luc, chou fleur et brocoli et jus réduit lié au foie et ail noir 25€

LES DESSERTS.....

<i>Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix)</i>	12€
<i>Le Dôme moussoux à la noix de coco et ananas cuit au rhum Diplomatico, sablé Breton croustillant</i>	9€
<i>La poire rocha pochée, sablé noisette, chantilly au praliné et praliné crunchy aux noisettes du piémont, gel poire badiane</i>	9€
<i>Le flan au chocolat Guayaquil, mousse passion, tuile au chocolat, sorbet passion et coulis chocolat noir</i>	9€

Nos parfums de glaces et sorbets aux choix :

1 boule 2€50

2 boules 4€50

*Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Fraise, Citron, Café,
Pêche de Vigne, Fromage Blanc, Noix de coco, Marron, Noisette*