

L'humeur du chef

Pour commencer:

Les Huîtres N°3 :

-Les 6 :	12€
-Les 9 :	15€
-Les 12:	20€

Assiette d'assortiment de Charcuterie
(La Maison du Jambon Arrosagaray)
17€

Assiette de jambon Bellota
(La Maison du Jambon Arrosagaray)
17€

Les Entrées:

Le Foie gras en trois façon
Le cru, le mi- cuit, le poêlé et son chutney de prune et
oignon rouge
25€

Déclinaison d'huîtres:
Chaudes, en cromesquis, en tartare
24€

Le taboulé
Légumes croquants accompagné
De cuisses de grenouilles
25€

(Produits frais - Service Compris)

Les Poissons:

Pavé de cabillaud
Linguine à l'encre de seiche et potimarron 31€

Saint pierre de ligne
Légumes verts, champignon et fruit de la passion 38€

Gambas sauvage
Au basilic en feuille de brick et son risotto 32€

Coquilles Saint Jacques
Ses légumes et crème verte 29€

La choucroute de la mer en cocotte 32€

Les Viandes:

Tournedos Rossini
Son jus, pommes de terre 30€

La tourte royale au pigeonneau
Choux, légumes, foie gras 35€

Le suprême de poulet
Macaronis à la crème de jambon, girolles 29€

Le cerf cuit à basse température
Purées du moment et champignons 38€

Les Desserts:

Assiette de Fromages 10€

La crème Brûlée 10€

Les gourmandises café ou thé 10€

Les saveurs de l'automne 11€