



## A l'Apéritif

Accompagnés d'amuse-bouches...

Kir Royal à la crème de Framboise	6,50€	Cocktail Gascon	7,00€
Coupe de champagne	9,20 €	Américano maison	8,50 €
Floc de Gascogne ou blanc	5,00€	Whisky ou Bourdon	8,00€
Kir ou Sauvignon de Duras	5,00€	Lillet blanc ou rouge	5,00€
Ricard	5,00€	Porto 10 ans d'âge	6,00€

## Les Entrées

Foie gras de canard cuit au torchon, fait maison	18,00
Escalopes de Foie gras frais de canard poêlé aux pommes	24,00
Huîtres chaudes pochées au champagne, fondue de poireaux	22,50
Noix de St Jacques, Foie frais de canard au vieux Porto	24,00
Huîtres de Marennes la DZ	20,00
Fricassée de Joles de Lotte au vinaigre de Framboise	18,50

## Les Poissons (selon arrivage)

Bar de <i>ligne</i> rôti, à l'écume de mer	27,50
Crépinettes de Lotte, aux choux braisés aux petits lardons	22,80
Rouget Barbet «rôti, farçi » au jus terre mer...	20,00

## Les Viandes

Filet de bœuf aux morilles	25,00
Magret de canard à la périgourdine	17,00
Confit de canard, aux pommes Sarladaises	15,50
Pigeon rôti, aux épices douces	23,50
Ris de veau braisé, aux morilles	29,50
Pavé de Biche, purée de céleri, au gingembre confit	22,50

## Les Desserts

Bouchon du chef au rhum*	8,00
Craquant d'Automne chocolat et poires caramélisées*	8,00
Savarin au minestrone d'Ananas	8,00
Millefeuilles d'Ananas **	8,50
Craquelin à la mousse de caramel au lait d'amandes vanillé **	8,50
Moelleux de café « façon cappuccino »	8,50

### Desserts à commander d'avance :

Juste cuit au chocolat, coulis d'orange, sorbet pamplemousse	9,20
La grande assiette gourmande	9,20
Parallèle de pommes façon tatin, crème tiède à la cannelle	9,20

*Menu détente à 37.00 €*

*Foie gras de canard, cuit au torchon  
Brochette de St Jacques et Gambas déshabillées, fondue de poireaux, émulsion de vanille*



*Filet de bœuf à la périgourdine  
Pavé de Biche, purée de céleri, au gingembre confit  
Crêpinettes de Lotte aux choux braisés aux lardons*



*Fromage et dessert au choix \*\**

---

*Menu sympa à 28,00 €*

*Salade de fricassée de Joues de Lotte au vinaigre de framboise  
9 huîtres Fines claires de Marennes*



*Rouget entier rôti au jus « terre et mer ».....  
Tournedos de canard au gingembre confit*



*Fromage et dessert au choix \**

---

*Menu Surprise... Plats sélectionnés par le chef 65€  
(Servi par table complète)*

---

*Menu du jour à 19,50 €*

*(Sauf samedi soir et dimanche)*

*Salade Landaise (tout canard fait maison)*



*Cochon de lait farci aux chanterelles et Pleurotes  
Croustillant de Rascasse, crème de Potimarron*



*Flan aux poires caramélisées à l'ancienne*

---

*Menu Enfant 12 € (moins de 10 ans)*

TVA incluse 19.6%

*Poisson ou viande garnie et dessert*

TVA incluse 19.6%