

Menu de saison

Cocktail d'accueil

Welcome drink



Salade de crudités

Rawness salad

Ou

Melon au Porto, jambon Serrano

Melon with Porto, Serrano ham

Ou

Soupe de poissons, ses croûtons et sa rouille

Fish soup, croutons and rust

Ou

Foie gras à l'Armagnac, chiffonnade de Serrano et son "chupito" de Jurançon

Foie gras with Armagnac, thin slice of Serrano and his "chupito" of Jurançon



Faux-filet grillé en marinade au gros sel, pommes grenailles

Grilled ribeye steak in coarse salt marinade

Ou

Magret de canard déglacé au jus, vinaigre de framboise, légumes d'accompagnement

Deglazed duck breast with juice, raspberry vinegar, side vegetables

Ou

Filet de turbot et gambas grillés, jus de carotte fouetté à l'ail façon nantaise, Légumes du jour

Grilled filet turbot and prawns, carrot juice whipped with garlic nantaise style side vegetables

Ttoro (assortiment de poissons mijotés)

Ttoro (assortment of stewed fish)

Ou

Plat du jour (consulter l'ardoise)

Dish of the day (consult the slate)



Fromage et/ou Dessert

Cheese and/or Dessert

| Entrée, plat, dessert 34 €

| Starter, main course, dessert 34 €

| Entrée, plat, fromage, dessert 40 €

| Starter, main course, cheese, dessert 40 €