

LES INCONTOURNABLES

Tartare de boeuf Basque, frites et salade - 15€

Bagel sandwich au poulet, frites et salade - 15€

Tagliatelles forestière - 16€

Le BUR'DIE - 19€

Omelette mixte, fromage ou jambon frites & salade - 12€ *uniquement le midi*

LES SALADES XL

Salade de haddock et saumon fumé - 16€

Salade Caesar, œuf poché - 16€

LES FORMULES AUTOUR DU PLAT

L'entrée du jour + le plat du jour - 24€

Le plat du jour + le dessert du jour - 24€

L'entrée du jour + le plat du jour + le dessert du jour - 29€

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi (de 12h à 15h)



 Plat végétarien

LES ENTREES

Velouté de butternut, œuf parfait aux éclats de châtaignes et de noisettes - 11€

Foie gras marbré aux fruits secs et spéculos, pain fusette - 19,5€

 Crevettes au paprika fumé, légumes grillés - 17€

6 huîtres selon provenance, billes de citron - 15€

Assiette de jambon Iberico (env 100g), beurre d'Isigny, pains toastés - 18€

La planche du Sud-Ouest (env 150g) - 21€

Jambon Iberico, gratton, grenier Médocain et lomo

LES PLATS

Quasi de veau, sauce aux poivres tchuli, gratin de pommes de terre aux cèpes - 24€

Paleron de bœuf et foie gras poêlé, pot au feu de légumes - 24€

Ballotine de poulet fermier Gascogne farcie à la châtaigne, étuvée de choux au lard, purée de butternut - 20€

Magret de canard des Landes, poire au vin du Médoc et gratin de pommes de terre aux cèpes - 26€

 Noix de Saint-Jacques confites aux épices, déclinaison de topinambour - 26€

Filet d'esturgeon, beurre rouge, risotto aux condiments du Sud-Ouest - 19€

 L'assiette du potager - 11€

LES DESSERTS



DESSERT SIGNATURE: Le Green Kiwi - 10€

Balle chocolat blanc valhrona - bunker sablé - fairway Kiwi IGP de l'Adour - Drapeau chocolat

Ananas rôti au caramel, pain perdu, glace vanille noix de pécan - 8€

Tarte au chocolat Valhrona, cœur coulant clémentine - 9€

Ardoise de fromages affinés d'Aquitaine - 13€

Café gourmand - 11€

Le dessert du jour - 8€