

LES INCONTOURNABLES

Tartare de boeuf traditionnel, frites et salade - 14€

Club sandwich poulet, bacon, frites et salade - 15€

La pâte du moment - 14€

Le Bacon Cheeseburger, frites et salade - 18€

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

LES SALADES XL

Salade Périgourdine - 16€

Salade Caesar bacon poulet - 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 cresson, minestrone de légumes de saison, espuma moutarde à l'ancienne - **11,5€**

Tataki de thon au sésame, gelée de soja, fenouil et courgette, écume de citron vert - **14€**

6 huîtres selon provenance, billes de citron - **15€**


Assiette de jambon «ibérique Cebo» (100g), beurre d'Isigny, guindillos et pain toasté - **19€**

Foie gras des Landes, sésames torréfiés, mangue, fruit de la passion en gelée et en coulis, croustillant de pain d'épices - **20€**

La planche du Sud-Ouest (env 150g) - **21,5€**

Jambon de Bayonne, chorizo ibérique, lomo Ibérique, véritable grattons bordelais, beurre d'Isigny, guindillos et pain toasté.

LES PLATS

 **PLAT SIGNATURE:** Tournedos de canard façon Rossini IGP, sauce balsamique, purée de céleri-rave aux éclats de noisettes - **26€**

Notre terroir français est riche en produits de qualité. Dans le Sud-Ouest, la star c'est le canard! A vos papilles! Le chef vous propose de découvrir ce produit sous 2 formes : en tournedos pour découvrir cette saveur prononcée unique et le foie gras poêlé qui résume la simplicité et la qualité d'un produit haut de gamme.

Côte de veau Française 280g en cuisson douce, sauce aux morilles, frites maison, fricassée de champignons - **28€**

Filet de bœuf charolais 200g, mousseline de pommes de terre truffée, jus au Sauternes - **31€**

Ballotine de poulet fermier farcie au petit basque, flan d'épinard et arancini, tuile de parmesan - **21€**

Médallions de lotte rôtie, déclinaison de betteraves de couleur, jus au cidre - **25€**

 Pavé de cabillaud skrei mariné à la citronnelle, sommités de choux romanesco, crémeux de panais et patates douces, jus au soja - **24€**

Plat léger et légumes de saison pour un repas équilibré.

 L'assiette du potager - **12€**

A PARTAGER - Côte de veau du Gers 600g en cuisson douce, sauce aux morilles, frites maison, fricassée de champignons - **48€**

LES DESSERTS

Ardoise de fromages: Basque, Ossau Iraty, fleur de petit Basque, confiture de cerises noires - **13€**

Café gourmand - **11€**

Tarte au citron, gingembre meringuée déstructurée - **9€**

Croquant praliné, chocolat Guayaquil 64%, ganache chocolat noir - **9€**

 Panna cotta noix de coco, crémeux d'avocat à la fève de tonka, fruits exotiques - **8€**

Sphère chocolat noir, fruits marinés à la cardamome, chocolat chaud - **9,5€**