

MENU à 19€

Œuf « meurette » version Sud Ouest

Ou

Brandade de morue, roquette, et chorizo ibérique

Fricassée de joue de cochon fermier, longuement mijoté

Dessert aux choix

MENU à 25€

Quelques copeaux de foie gras relevés d'huile d'olive et fleur de sel

Ou

Hamburger maison, mijoté de bœuf « Sud Ouest », oignons confits et fromage de brebis

Filet de merlu, ketchup Basque et chips de jambon

Ou

Jarret de veau braisé aux cèpes du pays

Dessert au choix

A LA CARTE

Hamburger maison, mijoté de bœuf « Sud Ouest », oignons confits et fromage de brebis

12€

Traditionnelle bouchée à la reine aux ris de veau aux champignons

14€

Quelques copeaux de foie gras relevés d'huile d'olive et fleur de sel

12€

Œuf « meurette » version Sud Ouest

10€

Brandade de morue, roquette, et chorizo ibérique

10€

Fricassée de joue de cochon fermier, longuement mijoté

15€

Filet de merlu, ketchup Basque et chips de jambon

15€

Coquille saint jacques aux cèpes du pays, jus de coquillage

20€

Choux farcis de tête de veau

15€

Jarret de veau braisé aux cèpes du pays

20€

Petits beignets à tremper dans une sauce chocolat

6€

Crème brûlée à la mandarine

6€

Traditionnel riz au lait, coulis de caramel au beurre salé

6€