



Entrée, plat, dessert : 39,00 €
Entrée/plat ou plat/dessert : 33,00 €

Les entrées

Gaspacho de tomates et chèvre frais	11,00 €
<i>Tomato and fresh goat cheese gazpacho</i>	
Thon mariné, salade d'été et framboises	11,00 €
<i>Marinated tuna, summer salad and raspberries</i>	
Chiffonnade de jambon de Bayonne	11,00 €
<i>Plate of sliced Bayonne's ham</i>	
Pressé de paleron de bœuf confit et caviar d'aubergine	11,00 €
<i>Terrine of beef chuck confit with eggplant caviar</i>	

Les plats

La pêche du jour	24,00 €
<i>Fish of the day</i>	
Gnocchis poêlés, espuma de courgettes et mimolette râpée	24,00 €
<i>Pan-fried gnocchi, courgette espuma and grated mimolette</i>	
Filet mignon de cochon, fricassée de petits pois et carottes fanes rôties	24,00 €
<i>Filet mignon of pig, pea fricassee and roasted new carrots</i>	
Cœur de rumsteck épais, pommes grenailles et haricots verts au beurre	24,00 €
<i>Beef rump steak, baby potatoes and buttered green beans</i>	

Les desserts

Le fromage du moment	10,00 €
<i>Season's cheese</i>	
Clafoutis aux nectarines et sorbet framboise	10,00 €
<i>Nectarine clafoutis with raspberry sorbet</i>	
Crèmeux au chocolat, abricots et glace pistache	10,00 €
<i>Chocolate cremeux, apricots and pistachio ice cream</i>	
Panna cotta à la fève tonka, nage de cerises et amandes	10,00 €
<i>Panna cotta with tonka bean, cherry soup and almond</i>	
Café gourmand (<i>hors formule</i>)	9,00 €

