



1 PLAT + 1 DESSERT, VIN OFFERT : 15 EUROS (uniquement le midi en semaine)
1 ENTREE + 1 PLAT + 1 DESSERT, VIN OFFERT : 20 EUROS

ENTREES

Bouillon de garbure en capuccino, tartine de foie gras de canard.
Millefeuille de foie gras et mesclun à l'huile de noix.
Terrine maison de poissons et crustacés, croûtons de tapenade.
Barre de Blinis au saumon fumé maison et crème acidulée.

PLATS

Pastilla de sole, saumon et rascasse au jus, ragoût de lentilles au curry.
Tarte feuilleté de Boudin de Mimi Sabathié aux pommes et à la moutarde.
Blésotto de moules, coques et crevettes au parmesan et fines herbes.
Ragoût d'aileron et pilons de poulet aux carottes et aux olives noires.

DESSERTS

(Merci de commander au début du repas)

Assortiment de fromages des Pyrénées, pain aux noix et gelée de piment d'espelette.
Gros chou Tropézien au rhum vieux.
Biscuit crémeux au gianduja et céréales craquantes au praliné.
Assiette de petits desserts de la chandeleur, crème anglaise à la confiture d'abricot.
Café gourmand.