

Menu « du Marché » à 35 €

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

Menu « Terroir » à 48 €

Terrine de foie gras de canard, gelée et granité de Jurançon, fougasse tiède aux fritons.

Pavé de merluchon de ligne planché au noir de Bigorre, les légumes de la garbure .

Aile de pigeonneau rôtie, bonbon de foie frais et chausson de cuisse désossée en bécasse.

Marmitte de soufflé chaud aux noix éclatées.

Menu « Gourmand » à 61 €

Salade de langoustines décortiquées et rôties à la julienne de jambon et piquillos.

Oeuf en coque brouillé au caviar d'Aquitaine, mouillettes au saumon fumé maison

Tronçon de gros homard rôti au chorizo, fricassée de petits légumes et beurre d'herbes

Une poire "Belle Hélène" en chaud et froid mais à notre façon