Menu du Week-end € 22,-

Du vendredi soir au dimanche midi

ENTRÉES

Carpaccio de boeuf au pesto, Parmesan et graines de tournesol €11,25

(accompagné de foie gras suppl €2,-)

Terrine de foie gras maison €13,-

Suppl menu €2,25

Assiette de dégustation du chef (4 amuses bouches) €13,-

Suppl menu €3,-

Soupe de lentilles corail , coriandre et ciboulette et croûtons €7,50

Salade saumon fumé maison, mayonnaise de wasabi et gingembre et croquette aux crevettes €13,25

Suppl menu €3,-

Rouleau joue de veau et ris de veau croquant,mayonnaise de truffes €14,-

Suppl menu €3,-

Salade et crostini chèvre frais chaud et poire grillé €8,75

PLATS PRINCIPAUX

Pièce du boucher, pommes de terre au thym et romarin et légumes de saison (*Sauce au choix) €16.25

Assiette végétarienne €15,-

Paleron de veau Braisé, cubes de patate douce et potiron,jus de veau €16,75
Suppl menu €3,-

Poisson du jour, spaghetti de courgettes et sauce safran beurre blanc €16,50

Filet de bœuf (tournedos) , gratin pommes et poireaux (*sauce aux choix) €17,50
Suppl menu €4,00

Carré d'agneau mariné à l'ail, romarin et thym accompagné de pommes de terre et légumes jus de thym et romarin. €17,-
Suppl menu €4,00

Filet de canette, mousseline pomme de terres et batavia et lardons , €16,25
Sauce Madère

*sauces; Roquefort, truffes, d'échalotes , champignons

Desserts

Mousse au speculoos et glace au caramel €5,75

Café gourmand €6,-
Suppl menu €2,25

Assiette du fromager d'Aire sur L'Adour aux Délices de Léa. €6,50
Suppl menu €2,75

Grand dessert (la surprise du chef) €6,75
Suppl menu €2,75

Tiramisu (maison) €5,25

Verrine Citron meringuée glace vanille €5,75
Suppl menu €1,75

Moelleux au chocolat et son cœur fondant, Glace au choix 5,75
Suggestion le vin vintage liqueur 100% tannat Montus 0,25 cl €1,50