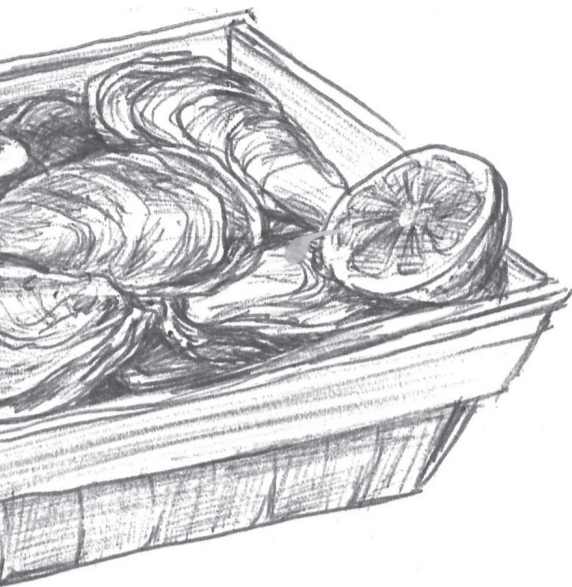
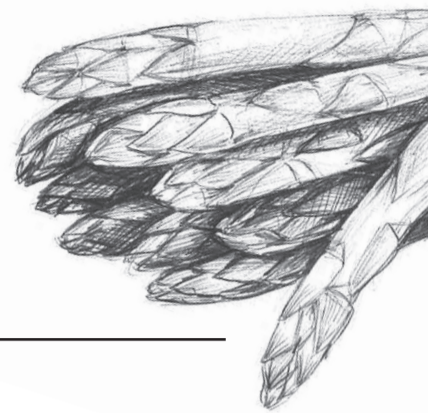


LA BELLE SAISON



LES ENTREES

Terrine de foie gras au confit de canard,
pruneaux & noix
18 €

Salade d'asperges
fèves, pétales d'ail, sauce crémeuse aux anchois
12 €

6 huîtres du Médoc n°3,
crêpinette à la truffe du Périgord
15 €

Couteaux grillés,
vinaigrette d'herbes à l'échalotte
15 €

Asperges vinaigrette
9 €

Salade de haricots verts
aux noisettes & brousse de brebis
9 €

LES PITCHOUNS

12€

blanc de poulet/purée
maison
ou
Spaghettis piperade

Yaourt nature bio
ou
Petit pot de glace bio
au choix:
Chocolat, vanille,
citron, fraise

Sirop à l'eau
ou
Soft (+3€)

LES PLATS

Piperade & œuf mollet,
14 €

Fricassée de chipirons,
au chorizo & piperade
19 €

Blanc de bar de ligne grillé,
à la compotée de poivrons rouges
28 €

Côtelettes de canard
à la croûte de poivre grillée
purée de pommes de terre
25 €

Risotto aux asperges,
19 €

Spaghettis aux Palourdes persillées
piment d'Espelette
21 €

Sole de ligne grillée meunière,
noisettes torréfiées
34 €

Épaule d'agneau des Pyrénées confite
aux abricots secs,
24 €

Filet de bœuf de Blonde d'Aquitaine
grillé à la Bordelaise,
moelle & sauce au vin rouge
28 €

Garniture seule
3 €

Origine des viandes: région du Sud-Ouest

LES DESSERTS

Riz au lait à la vanille
& Craquant à l'orange
9 €

Nuage de fromage blanc
aux fruits de saison
9 €

Brownie au chocolat noir,
noisettes caramélisées, crémeux chocolat
11 €

Fraisier déstructuré
10 €

Salade de fruits de saison
8 €

