



# Menu du Marche

---

25€

## Entrées

---

2 Choix

## Plats

---

2 Choix

## Dessert

---

2 Choix

Nous vous proposons un menu du marché  
différent chaque semaine.



# Menu Sympa

---

35€

## Entrées

---

L'aile de Raie effilochée grillée, tartare de légumes,  
vinaigrette de citron et câpres

Ballotine de poulet cuit en basse température à la persillade,  
sauce brune de volaille et crème de polenta,  
salade de jeunes pousses d'épinards

## Plats

---

Epaule d'agneau confite aux épices orientales,  
légumes de saison façon tajine

Merlu de ligne lardé au chorizo sauce vierge,  
pommes de terre écrasées aux fines herbes,  
carottes et fèves glacées

## Desserts (ou Fromage)

---

Cannelloni croustillant mousse légère au Fruit de la Passion,  
sorbet Noix de Coco et salade de fruits exotiques

Panna Cotta verveine, coulis de fruits rouges, éclats de meringue



# Menu Détente

---

48€

## Entrées

---

Foie gras cuit au torchon, marmelade tomates, framboises et piment d'Espelette, pain brioché

Gambas grillées, velouté aérien de crustacés, crouton d'aioli

## Plats

---

Dos de bar rôti sauce Hollandaise, fenouil confit, pommes grenailles, asperges vertes

Pièce de Bœuf Bazadaise **ou** Côte de veau jus corsé à la moelle de bœuf, ail et échalote confits, pâtes fraîches et garniture de printemps

## Fromage

---

## Desserts

---

Soufflé aux groseilles et son sorbet yaourt groseille

Miroir tout chocolat, sablé noisettes



# Menu Grands Classiques

---

65€

## Entrée

---

Foie poêlé sauce Périgueux, asperges vertes

## Poisson

---

Saumon sauvage farce de duxelles de Saint Jacques  
et champignons, coulis de crustacés

## Viande

---

Carré d'agneau fumé aux herbes de Provinces,  
jus corsé aux herbes, légumes de printemps

## Fromages

---

Assiette de fromages affinés

## Dessert

---

Craqueline au caramel, lait d'amande vanillé



# A La Carte

---

## Entrées

---

L'aile de Raie effilochée grillée, tartare de légumes,  
vinaigrette de citron et câpres

18€

Ballotine de poulet cuit en basse température à la persillade,  
sauce brune de volaille et crème de polenta,  
salade de jeunes pousses d'épinards

20€

Foie gras cuit au torchon, marmelade tomates,  
framboises et piments d'Espelette, pain brioché

22€

Gambas grillées, velouté aérien de crustacés, crouton d'aioli

28€

Foie poêlée sauce Périgueux, asperges vertes

28€

Les Huitres Gillardeau n°3 (à la pièce)

3.5€

## Plats

---

Pièce de Bœuf Bazadaise **ou** Côte de veau Jus corsé  
à la moelle de bœuf, ail et échalote confits,  
pâtes fraîches et garniture de printemps

32€

Saumon sauvage farce de duxelles de Saint Jacques et  
champignons, coulis de crustacés

28€

Carré d'agneau fumé aux herbes de Provinces,  
jus corsé aux herbes, légumes de printemps

32€

Ris de Veau du Chef

38€

Marrée du Jour (selon arrivage)

*Selon arrivage*

## Desserts

---

Cannelloni mousse légère au Fruit de la Passion,  
sorbet Noix de Coco et salade de fruits exotiques

10€

Panna Cotta verveine, coulis de fruits rouges  
éclats de meringue

10€

Soufflé aux groseilles et son sorbet yaourt groseille

12€

Miroir tout chocolat, sablé noisettes

12€

Craqueline au caramel, lait d'amande vanillé

10€

Le Baba Gascon glace pruneaux Armagnac

10€

## Menu enfant (moins de 10ans)

---

12€

### Plat

---

Viande ou poisson garni

### Dessert

---

Au choix parmi la proposition du jour