

ENTRÉES STARTERS

LE FOIE GRAS

Foie gras de canard cuit au porto, cerises en deux façons

Duck foie gras cooked in port, cherry sauce

17,00

LE SAUMON

Cœur de saumon « ECOSSAIS » en marinade d'orange et combawa, sésame, fenouil croquant

Scottish salmon marinated in orange and combawa lime, sesame and crunchy fennel

16,00

LA TOMATE 🌿

Variété de tomates anciennes, fine gelée de concombre, balsamique et huile d'olive

Typical old tomatoes salad, cucumber jelly, balsamic vinegar and olive oil

14,00

L'ŒUF & L'ASPERGE 🌿

Œuf mollet sur crouton, asperges blanches et vertes, vinaigrette à la truffe

Semi-hard-boiled egg on crouton, white and green asparagus salad, truffle vinaigrette

14,00

PLATS MAIN COURSES

LA LANGOUSTINE

Grosses Langoustines rôties, risotto et crème de crustacé

Roasted Langoustines, risotto and crustacean cream sauce

27,00

LE MAIGRE

Dos de maigre vapeur, purée verte, radis cuit cru, émulsion cardamone

Steamed Sea Bass, green purée potatoes, radish cooked from different way and cardamom sauce

24,00

LE BŒUF

Un Faux filet 200 gr « DE CHAROLAISE », échalotes confites, Pommes bouchons

Sirloin Steak Plancha way, shallot confit and roasted potatoes

25,00

LA VOLAILLE

Fermière jaune des « LANDES » en ballottine, betteraves jaunes, champignons, amandes, abricots

Stuffed and rolled chicken with mushrooms, almond and apricot

23,00

FROMAGES & DESSERTS CHEESES & DESSERTS

LE FROMAGE

Comté vieille réserve du « Fort Saint Antoine », confiture de cerises noires

Comté cheese « Fort Saint Antoine », black cherry jam

12,00

LE CHOUX

Garnis crème glacé vanille, sauce chocolat, noisettes croustillantes

Choux pastry stuffed with vanilla ice cream, chocolate sauce, crispy hazelnuts

11,00

LE RHUM & RAISIN

Parfait glacé, Rhum « AMBRE AGRICOLE » et raisins blonds, crumble et meringue

Homemade ice cream cake, sultana marinated with Rum and crumble meringue

11,00

LA FRAISE

Cheesecake aux Spéculos et crème légère

Home made strawberry Cheesecake

11,00

L'ILE EXOTIQUE

Le blanc cuit, ananas, mangue, passion, kiwi en salade, sorbet fromage blanc/banane

Egg « in the snow » exotique fruit salad, banana and smooth low fat cheese sorbet

11,00

LE CAFE GOURMAND

Café ou thé accompagné de 4 mignardises du moment « fait maison »

Coffee or tea served with three mignarture desserts

11,00

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

(pour les enfants âgés de moins de 12 ans - for kids under 12 years old)

15,00

Filet de saumon, pommes grenailles et haricots verts

Salmon filet, baby roast potatoes and french beans

OU / OR

Burger au bœuf et frites

Beef burger and French fries

ET / AND

Mousse au chocolat OU Glace OU Salade de fruits

Chocolate mousse OR Ice cream OR Fruit salad