

FERMETURE HEBDOMADAIRE
LE SAMEDI TOUTE LA JOURNEE (SAUF REPAS DE GROUPES)
ET LE DIMANCHE SOIR

**

HORAIRES SERVICES : MIDI 12H00-14H00

SOIR : 19H45-21H00

VENDREDI SOIR 19H45-21H30

**

JOURS FERIES RESTAURANT FERME LE SOIR

**

**

**

VENDREDI 22 FEVRIER 2019

**

MENU 26 €

TARTINE TOMATE BASILIC CREVETTES ROSES BOQUERONES

Ou

REMOULADE D'ENDIVES SAUMON GRAVLAX

Ou

SALADE D'HARICOTS VERTS AUX RILLETES DE CANARD

Ou

OMELETTE JAMBON

Ou

1X6 HUITRES FINES DE CLAIRE N°3 (Supp 2 €)

**

ENTRECOTE ORIGINE France BEARNAISE

Ou

POITRINE DE CANETTE MARCHAND DE VIN

Ou

PANACHE BAR MERLU SOLE A LA TOMATE CITRON

**

OSSAU BLEU DE CHEVRE

Ou DESSERT

**

1 Entrée - 1 Plat - 1 Dessert 26 €

1 Entrée-1 Plat ou 1 Plat - 1 Dessert 19€

Plat du jour 15 €

(Midi et Soir du Lundi au vendredi)

**

DEJEUNER CLUB 20 € servi Le Midi du Lundi au vendredi

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 1 Verre de Vin - 1 Café

**

MENU DE SAISON

45 €

Fricassée de Homard Bleu au Jurançon

**

Coquilles Saint Jacques Rôties
Emulsion à la Truffe

**

Soufflé Glacé Mandarine Ses Mignardises

**

MENU DECOUVERTE

(menu servi pour l'ensemble des convives)

36 € avec 1 verre de Vin

**

Mesclun Copeaux de Foie Mi-Cuit et Jambon de Canard
Ou Pôlée d'Asperges et Saint Jacques

**

Poitrine de Pigeon et Foie Frais
Ou Blanc de Turbot et Homard Jus Carapace

**

Fromages Affinés
Ou Sablé Pommes Caramel Beurre Salé



Les Plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de Produits Bruts

N'hésitez pas à nous signaler vos problèmes d'Allergies

**

MENU GROUPE

NOUS CONSULTER

A PARTIR DE 20 € en Semaine et 25 € Le Dimanche

**

POSSIBILITE DE SALON PARTICULIER

DIMANCHE 10 FEVRIER 2019

**

MENU A 37 €

**

1 ENTREE - 1 PLAT - 1 DESSERT 34 €

(Supplément 2 € avec 1X6 Huitres Fines de Claire N°3 ou Poisson en Entrée)

**

(Ce Menu est servi le Midi Uniquement)

**

WOK CREVETTES ROSES JUS DE HOMARD
OU CANNELLONI CHAMPIGNONS DES BOIS
OU DECLINAISON SAUMON GRAVLAX TOURTEAU
OU SALADE DE BREBIS JAMBON HUNGARO

**

HUITRES FINES DE CLAIRE N°3 (1X6)
OU MEDAILLONS DE LOTTE A LA TOMATE ET CITRON

**

TOURNEDOS MARCHAND DE VIN
OU PANACHE BOUDIN COCHON DE LAIT
OU CONFIT DE CANARD
OU MINUTE DE BAR A LA PLANCHA

**

OSSAU TOMME DE CHEVRE AU JURANC
OU PASTIS AMELIE FACON PAIN PERDU
OU PANACHE CHOCOLAT CAFE
OU CHATAIGNERAIE D.DAUBOS
OU CRUMBLE POMMES FIGUES

**