

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

**

HORAIRES SERVICES : MIDI 12H15 -14H00

SOIR : 19H45-21H00

VENDREDI SOIR 19H45-21H15

**

JOURS FERIES RESTAURANT FERME LE SOIR

**

MERCREDI 16 SEPTEMBRE 2020

**

MENU 27 €

(Tout changement au Menu Supplément 2 €)

**

WOK GAMBAS JUS DE HOMARD

OU SALADE DE BREBIS PALETA

OU DECLINAISON SAUMON GRAVLAX TOURTEAU

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

**

ENTRECOTE ORIGINE France BEARNAISE

OU CONFIT DE CANARD

OU COTE DE VEAU FARCIE A LA DUXELLE DE LEGUMES

OU PAVE DE LIEU JAUNE DE LIGNE CREME PIQUILLOS

**

OSSAU SAINT NECTAIRE

OU MACARON AUX FRAISES

**

1 Entrée - 1 Plat - 1 Dessert 27 €

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 Enfant 10 €

(1 Poisson ou 1 Viande Blanche ou Rouge et 1 Glace)

**

MENU GROUPE NOUS CONSULTER

POSSIBILITE DE SALON PARTICULIER

**

Menu Découverte

(Menu servi pour l'ensemble des convives)

(Servi en semaine du Lundi au Vendredi Midi et Soir)

**

38 € avec 1 Verre de vin

**

Salade Gourmande Copeaux Foie Mi-Cuit Jambon de Canard

**

Panaché Agneau et Foie Frais

**

Fromages Affinés

Ou Sorbet Yuzu Poiré

**

MENU CARTE 48 €

**

Les Entrées

Terrine de Foie de Canard Mi-Cuit Fait Maison

Ou

1X9 Huîtres Fines de Claire N°3

Ou

Salade de Cèpes Paleta et Foie Mi-Cuit

Ou

Nage de Sole et Huîtres Tièdes Ostra Régal

**

Les Plats

Poitrine de Pigeon de M. Dublanc de Magescq et Foie Frais (Suppl. 4 €)

Ou

Escalopes de Foie de Canard Frais aux Pommes (Suppl. 4€)

Ou

Tournedos Sauce Poivre

Ou

Civet de Homard Bleu au Jurançon (Suppl 8 €)

Ou

Poisson Retour du Marché

**

Les Desserts

**

Fromages Affinés

Ou Entremets

**

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE 2020

**

MENU A 36 € PRIX NET

**

PERSILLE DE LANGOUSTINES JUS HOMARD
OU POMMES RATE EN REMOULADE AU BOUDIN

OU ŒUFS MIMOSA TOURTEAU

OU OMELETTE AUX CEPES

OU 1X 6 HUITRES FINES DE CLAIRE N°3

**

NOISETTES D'AGNEAU JUS AU CHORIZO

OU CONFIT DE CANARD

OU COCHON DE LAIT A LA PLANCHA

OU DOS DE MERLU DE LIGNE MOUTARDE A L'ANCIENNE

**

OSSAU TOMME DE CHEVRE AU JURANCON

OU PASTIS AMELIE FACON PAIN PERDU

OU PAVLOVA AGRUMES CROUSTILLANT CITRON

OU SOUPE DE FRAISES

OU PARIS BREST FRAMBOISES

**

BOISSON NON COMPRISE