



Menu Complet 33.50€

Formule Entrée /Plat: 27.00 € Ou Plat / Dessert :23.50 €

Les entrées

Le foie cuit au torchon au combawa (supplément 6.50€)

Ou

Le gravlax de truite des Landes de Mr Margotin à « Campet » , crème de spiruline citronnée

Ou

La pana cotta d'asperges et jardin de petits légumes

Les plats

Le T-bone de veau snacké, coulis d'asperges

Ou

Le merlu snacké, beurre blanc à l'ail noir

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Les desserts

(à choisir de préférence en début de repas dans notre carte)

Nos Sélections de Foie Gras

Le foie cuit au torchon par nos soins, au combawa 18.00€

L'escalope de foie poêlée, fraise en sucré-salé 21.00€

Le duo de foie, chaud et froid 24.00€

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'accueil-réception

Nos Entrées

Le gravlax de truite des Landes de Mr Margotin à « Campet », crème de spiruline citronnée **15.00€**

Le tartare de gambas aux herbes fraîches, guacamole et chips de pain **17.00€**

La salade de notre région, foie gras, croustillant de canard **18.50€**

Le méli-mélo d'aiguillettes de poulet aux épices frits, sauce fromage blanc à la ciboulette **13.50€**

La pana cotta d'asperges et jardin de petits légumes **12.00€**

Nos viandes

Les ris de veau sautés à la persillade, petit jus de viande **21.00€**

Le T-bone de veau snacké, coulis d'asperges **18.50€**

Le magret à la plancha, sauce aigre-douce **18.00€**

L'entrecôte de bœuf grillée, sauce béarnaise **23.00 €**

Nos poissons

Les gambas sautées au Pastis, pâtes fraîches et combawa **18.50€**

Le merlu snacké, beurre blanc à l'ail noir **16.00€**

La parillada de poissons, sauce xipister **20.50€**

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'accueil-réception

Le fromage 9.50€

L'assiette du fromager affineur « Le palais du fromage »

Nos desserts 8.80€

(à choisir de préférence en début de repas)

Le café Gourmand 7.70€

Les profiteroles maison, sauce chocolat & chantilly **ou** revisitées en fraise Melba

Le minestrone de fruits à la menthe, sorbet litchi

La crème brûlée à la fleur d'oranger, glace tropézienne

La tarte fine sablée, déclinaison de fruits rouges

Le menu « Etape » 19.50€

Seulement le soir du lundi au vendredi

Les menus Enfant

Entrée, plat, dessert et un sirop au choix **10.50€** Plat, dessert et un sirop au choix **8.50€**

Le Chef Christophe BELMONTE et son équipe, vous souhaitent un bon appétit.