

Notre Carte



ENTRÉE

Maki de chou vert et effiloché de canard, sauce épicée en sucré-salé **13.50€**

Velouté de parmentier, mouillette à la truffe noire **14.50€**

Noix de coquilles Saint Jacques en carpaccio,
huile de sésame, fruits de la passion **17.50€**

Duo de gravlax de truite et merlu fumé,
mousse raifort, perles de yuzu **14.00€**

Foie Gras de Cauna cuit au torchon par nos soins,
fleur de sel, zestes de combawa **19.00€**

SALADE

Salade terroir du Renaissance, foie torchon,
gésiers à la tomate confite, magret séché
LA PETITE: 15.00€ ou LA GRANDE: 19.00€

POISSON

Filet de truite de l'estragon, bisque de crevettes **17.00€**

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, émulsion de topinambour à la vanille

Lard noir de Bigorre, éclats de noisettes **20.00€**

Pavé d'esturgeon à la plancha, julienne de poireaux, sauce safranée **18.00€**

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

Prix Nets

** Excepté les bases pour fonds de sauce*



VIANDE

Pièce du boucher dans le filet (200gr), fleur de sel **19.50€**

Ris de veau sautés aux champignons persillés, jus aux morilles **22.50€**

Le magret de canard des Landes en éventail sauce aux cinq baies **17.00 €**

Filets de pigeon snackés, jus d'oignons, bière ambrée **19.00€**

FROMAGE 10.00€

Assiette de fromages du marché

DESSERT 8.80€

(à choisir de préférence en début de repas)

Profiteroles maison, sauce Chocolat & Chantilly
(30 minutes de cuisson)

Crème brûlée au café, glace café cardamone, arlette

La poire pochée, vin épicé, croûte en feuilletage

Assiette de fruits frais, glace yaourt bulgare, éclats de meringues

Déclinaison autour du Chocolat

LE CAFÉ GOURMAND 7.70€

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

MENU COMPLET 33.50€

FORMULE ENTRÉE / PLAT: 27.00 € OU PLAT / DESSERT :23.50 €

ENTRÉE

Le foie cuit au torchon par nos soins, fleur de sel, zeste de combawa
(SUPPLÉMENT 6.50€)

OU

Le velouté parmentier, mouillette à la truffe noire

OU

Duo de gravlax de truite et merlu fumé, mousse raifort, perles de yuzu

PLAT

Magret de canard des Landes en éventail, sauce aux cinq baies

OU

Filet de truite de l'estragon, bisque de crevettes

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison

DESSERT

A choisir de préférence en début de repas dans notre carte des desserts

LE MENU « ETAPE » 19.50€

ENTRÉE – PLAT – DESSERT

(UNIQUEMENT LE SOIR, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DU SERVICE)

LE MENU 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.

