

Le restaurant est ouvert le soir pour le dîner du lundi au vendredi

Les entrées du jour sont soulignées

ENTRÉES STARTERS

Salade de lentilles et magret fumé Lentil salad and smoked duck breast

Tartare de crevettes au citron vert et guacamole maison Shrimp tartare with lime and guacamole

Foie gras de canard maison à la fleur de sel et poire pochée au vin rouge (supt 5€) Homemade duck foie gras with sea salt

Pour accompagner votre foie gras : Vin Moelleux Côte de Gascogne Elixir de Joy (4.2€ le verre)

Saumon de Norvège mariné à l'aneth et ses pickles, blini (supt 4€) Marinated raw salmon with blini

Salade landaise: Gésier, magret de canard fumé, médaillon de foie gras de canard maison Landaise salad

Œufs durs mayonnaise maison et bouquet de salade Hard eggs mayonnaise

Croustillant de cabécou aux noix, bouquet de salade Roasted goat cheese with nuts

Les plats du jour sont soulignés

PLATS MAIN COURSES

Pavé de colin et sa crème à l'estragon, riz pilaf safrané Colin with tarragon, rice

Haddock poché, crème à la ciboulette et tombée de chou, pomme vapeur (sup +3€) Poached smoked haddock with fallen cabbage

Aile de raie aux câpres et pommes vapeur Skate fish with caper sauce and potatoes

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Veal stew, rice

Linguines fraîches maison à la carbonara Homemade pasta a la carbonara

Côtes d'agneau grillées, jus au romarin et pomme grenaille aux champignons (sup +4€) Grilled lamb chops with rosemary

Assiette végétarienne (riz basmati et un mélange de légumes) Vegetarian dish

Entrecôte grillée à la sauce béarnaise, pommes sautées et son bouquet de salade (supt +4€) Grilled entrecote with bearnaise

Assiette de légumes (sup +2€)

Suprême de poulet fermier du Périgord label rouge, pommes de terre sautées, poêlée de légumes Chicken, vegetables

Tartare de bœuf préparé avec ses pommes de terre sautées et mesclun Prepared beef tartar, fried potatoes and salad

Les desserts du jour sont soulignés

DESSERTS MAISON FULLY HOMEMADE DESSERTS

Pirogue d'ananas frais Pineapple boat

Fromage blanc au coulis de clémentines French style cottage cheese, clementine fruit

Glaces artisanales de Lyon aux choix : vanille, chocolat, framboise, citron Ice cream choices

Café gourmand (supt +2,8€) Coffee with assorted desserts

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise Chocolate cake

Tarte amandine aux poires Pear and almond tart

Crème brûlée à la vanille et à la cassonade Creme brulee with vanilla and brown sugar

Mousse au chocolat, madeleine maison Chocolate mousse

Nage d'agrumes (segments d'oranges et de pamplemousses) Citrus fruit (segments of oranges and grapefruits)

Assiette de fromages fermiers : camembert au lait cru, cantal « entre deux », chèvre frais Assorted cheese plate