

## LES ENTREES 12€

*Petit bocal de foie gras de canard aux figues*  
*Rouleau de printemps aux légumes marinés et tourteau*  
*Risotto de queues de gambas décortiquées à la ventrèche*

### \*Petits taloas Basques

*Asperges des Landes sauce aigrette*

## LES PLATS 18€

*Tournedos Rossini grosse pomme Dauphine ( suppl,5€ )*  
*Tatin de foie gras de canard frais sirop de Balsamique*

### \* Parmentier de axoa de veau

*Terrine de pieds de porc désossés grosses frites maison*  
*Queues de langoustines braisées sauce gribiche*

## FROMAGE 6€

*Brebis au lait cru confiture du moment et miel au piment d'Espelette*

## LES DESSERTS 7€

*Moelleux au chocolat cuit sur le moment, chocolat chaud*  
*Duo de fraises crème de cassis*  
*Brioche perdue petit pot de crème Anglaise*

### \*Clafoutis aux cerises

*Le soufflé chaud à l' eau de vie de poire de la maison Brana*

### \*Formule à 20€