

La carte du soir

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Notre carte de foie gras :

- ~ Foie gras en Terrine au Jurançon, son chutney aux Pêches et romarin, pain grillé aux noix 21,80 €
- ~ Carpaccio de canard à l'huile de truffes et foie gras fumé 26,50 €
- ~ Escalope de foie gras poêlée aux Pêches 25,90 €

Nos Entrées :

- ~ Melon frais au jambon de pays 16,00 €
- ~ Saumon mariné à la crème d'aneth 18,50 €
- ~ Salade fraîcheur au poulet mariné et crudités 19,50 €
- ~ Tourte de ris d'agneau aux pleurotes, sauce au vieux Porto 24,00 €
- ~ Tartare de thon, croustillant de langoustines et crème d'avocat 25,50 €
- ~ Feuilleté de Chèvre Chaud, magret fumé, salade composée 18,50 €
- ~ Omelette aux cèpes et sa petite salade de saison 19,50 €

Nos viandes régionales :

- ~ Magret de canard grillé sauce aux Pêches, pommes persillées 24,50 €
- ~ Minute de Bœuf sauce poivre, Pommes sautées persillées 17,90 €
- ~ Confit de canard à l'ancienne, Pommes forestières 27,00 €
- ~ Côtes d'agneau marinées au Thym, Pommes sautées 19,50 €
- ~ Entrecôte grillée (280 gr), Pommes sautées grand-mère 26,00 €

Nos Poissons :

- ~ Filet d'esturgeon d'Aquitaine, sauce au Noilly Prat, râpé de truffe et julienne de légumes 26,00 €
- ~ Dos de cabillaud au jus de crustacés, tian de légumes et son risotto aux petits pois 18,90 €

Nos Fromages :

- ~ Le Rocamadour fermier et sa petite salade aux noix 6,60 €
- ~ Le Rocamadour chaud en croûte de noix et sa petite salade aux noix 8,60 €

Nos Desserts :

- ~ Carpaccio d'ananas, mousse chocolat blanc, râpé citron vert 9,20 €
- ~ Entremet glacé aux noix 9,80 €
- ~ Panacotta au coulis de fruits rouges 6,50 €
- ~ Profiteroles au Grand Marnier et sauce au chocolat 9,80 €
- ~ Tarte fine aux pommes et sa boule de glace 7,80 €
- ~ Ile flottante à la perle de Vanille Bourbon 7,80 €

Nos Glaces :

- ~ Coupe de glaces ou sorbets, fabrication artisanale 3 boules (café, chocolat, vanille, rhum-raisin, caramel beurre salé, pistache, fraise, cassis, citron vert, pêche de vigne, framboise, pruneaux- armagnac) 7,80 €