



## Menu a 26 euros

**26,00 €**

### Entrées

Assiette de cochonnailles

*(Labarthe)*

Cassolette de chipirons

chèvre chaud au miel sur salade aux lardons

Saumons fumé

*(Jean-Marc Casteigt) +2 euros*

crème brûlée maison au bloc de foie gras de canard

### Plats

Tartare de boeuf

*(blonde Aquitaine)*

Dos de merlu blanc du cap à l'espagnole

*servi avec son riz*

Coeur de canard en persillade

Bavette à l'échalote

*(blonde Aquitaine) + 1 euro*

Magret de canard (180 grammes)

*(Sud Ouest) sauce au choix*

### Desserts

salade de fruits exotiques

Profiteroles

Assiette gourmande

Crème brûlée