

## Menu à 26 euros

**26,00 €**

### Entrées

Assiette de cochonailles

(*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