



MENU

PLAT+DESSERT : 22€ - ENTREE+PLAT : 25€ - ENTREE+PLAT+DESSERT : 30€

Assiette de charcuterie régionale et ses condiments

Ou

Bouquet d'asperges des Landes, vinaigrette montée

Ou

Saumon fumé maison, huile d'olive, aneth

Entrecôte, échalotes crues marinées

Ou

Dos de cabillaud, sauce aux agrumes

Ou

Demi-magret de canard gras, sauce forestière

Plats servis avec pommes de terre frites maison et légumes de saison

Fraises Romanoff

Ou

Tarte aux pommes, crème anglaise

Ou

Doigts de Fée

Tous nos plats et desserts sont faits maison (sauf la crème anglaise)

et élaborés à la fleur de sel de Guérande.

Prix nets en Euros