



Entrée / Plat /Dessert : 39 €

Les entrées : 12 €

- **Œuf Parfait d'Automne, Butternut en Trois Textures**
- **Saumon en Bavaroise de Céleris,**
Pistou de Roquette et Condiments Acidulés
- **Soufflé de Gambas, Bouillon de Crustacés**
- **Foie Gras de Canard des Landes, (Suppl. 10 €)**
Compotée de Pommes et Kiwis

Les plats : 20 €

- **Pêche du Jour, Purée de Légumes et Sauce au Vin blanc**
- **Poulpe Grillé, Risotto Crémeux aux Légumes de Saison**
- **Magret de Canard Sauce miel, Garniture de Saison**
- **Contre-Filet de Bœuf de Chalosse, (Suppl. 15 €)**
Frites au Couteau, Sauce Bordelaise et Beurre Maître d'Hôtel

Les desserts : 9 €

- **Poire Pochée au Chocolat, Crème Tiramisu et Sorbet Poire**
- **Riz au Lait à l'ancienne, Glace Noisette**
- **Mi-cuit Chocolat, Glace Vanille**
- **Assiette de Fromages Affinés**

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.*