



Entrée / Plat /Dessert : 39 €

Les entrées : 12 €

- **Asperges de Magescq, Gratinées au Parmesan, Crème à l'ail des ours**
- **Saumon Fumé Par Nos Soins, en Mosaïque de Légume et Douceur de Gingembre**
- **Raviole de Gambas, Bouillon de Crustacés**
- **Foie Gras de Canard des Landes, (Suppl. 10 €)
Et son Confit d'Oignons**

Les plats : 20 €

- **Pêche du Jour, à la Grenobloise et Tagliatelles de Légumes**
- **Poulpe Grillé, Réduction de Tomate, Polenta Croustillante aux Légumes**
- **Magret de Canard Sauce Champignons, Gnocchis de Patate Douce Gratinés**
- **Contre-Filet de Bœuf de Chalosse, (Suppl. 15 €)
Frites au Couteau, Sauce Bordelaise et Beurre Maître d'Hôtel**

Les desserts : 9 €

- **Tarte Tatin, Glace Vanille et Crème Fouettée**
- **Nougat Glacé Maison**
- **Mi-cuit au Chocolat, Glace Chocolat et Sauce Caramel**
- **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.*