

menu du jour

servi à midi seulement / hors boissons

Entrée + plat + dessert 22 €

Entrée + plat	20 €
ou Plat + dessert	20 €

menu enfant 12 €

steak haché ou onglet ou poisson avec des pommes frites
dessert glace + un sirop à l'eau ou diabolo ou cola

menu à 36 €

servi midi et soir / hors boissons

terrines tout canard (foie gras, confit et gésiers),
vinaigrette haricot vert/échalote
ou noix de Saint-Jacques snackées, topinambours à la
truffe d'été et cresson (suppl. 5 €)
ou ravioles de gambas, sauce aux crustacés
ou foie gras de canard, pommes au Floc de Gascogne (suppl. 5 €)
ou tataki de thon, purée d'avocat

pressé de "bœuf mode", purée de topinambour et sauce lie-de-vin
ou cassoulet au confit de canard

ou cabillaud en croûte d'herbes, écrasé de pommes de
terre à l'huile d'olive, beurre blanc à l'estragon
ou poissons en bouillabaisse, pommes grenailles
(selon arrivage lotte, rascasse, bar et moules)

choix des desserts à la carte

horaires et jours d'ouverture

ouvert du mardi au vendredi midi et soir + le samedi soir

12h00 à 13h45

19h30 à 21h30