



La Formule du midi
Entrée /Plat/Dessert 26€
Entrée/Plat OU Plat/Dessert 21€

Œuf Bio frit, crème de champignon, jus de viande
Blanquette de veau, riz pilaf
Millefeuille vanille-caramel, pop corn

Midi et soir

Les Planches :

- Planche de charcuterie de la maison Cabrié **18€**
- Planche de fromage de la fromagerie du moment **18€**

Les Picorages:

- Pain, beurre de la ferme « Pis qui chante » à volonté **La pièce 4€**
- Tarte à la tomate, biscuit à l'ail, moutarde glacée **8€**
- Courgettes en escabèche, menthe-curry, crème crue **8€**
- Lentilles vertes au bouillon épicé, foie gras des Landes snacké **15€**
- Pickles de légumes du moment **4€**
- Œufs de la ferme de Mr Chevallier mimosa-estragon **6€**
- Cœurs de canard en persillade **9€**
- Tartare de thon rouge, gingembre-coriandre-citronnelle, glace wasabi **12€**
- Huître n°3 du moment, vinaigre à l'échalote **La pièce 4€**
- Croquette de brandade de morue, sauce tartare **La pièce 2€**
- Frites de pomme de terre au couteau **6€**
- Aubergines à la parmesanne **8€**
- Fried chicken jaune des Landes, sauce barbecue **La pièce 6€**
- Fricassée de girolles, citron confit, jambon de Pays **12€**
- Risotto de crustacés, scampi, bisque **15€**
- Grillade d'agneau du pays d'oc, sauce blanche, jus **18€**
- Magret de canard sauce poivre noir de Sarawak **(pour 2 personnes) 32€**
- Noix d'entrecôte Black Angus, sauce béarnaise **(pour 2 à 4 personnes) 48€**

Les picorages sucrés :

- Sorbet citron avec ou sans vodka **6/4€**
- Mirabelles au beurre/sucre, glace bergamote, biscuit breton **8€**
- Mousse tiède choco-praliné, glace vanille **8€**
- Tarte sablée aux figues de Soliès, sorbet yahourt grec **8€**

Prix net, service compris