

Menu midi (Mar-Sam)

Lunch Menu

Menu formule midi *Entrée + Plat (starter, main dish)* 33 €
Entrée + Plat + Dessert (starter, main dish, dessert) 35 €

■ Entrées

Asperges blanches, œuf mollet et lamelles de jambon du pays Basque
White asparagus, boiled egg and slices of Basque country ham

Salade de Saumon d'Ecosse et daurade, coulis de tomate datterino
Scottish Salmon and sea bream with datterino tomato coulis

Velouté de topinambour, feuilleté de crevettes bleus au parmesan
Cream of Jerusalem artichoke with half cooked shrimp

Noix de Saint-Jacques pôêler, Confit de Chanterelle (supplément 5€)
Pan-fried scallops, Chanterelle confit

■ Plats

Langue de bœuf rôti fondante et croustillante, purée de pomme de terre
Melted and crispy roast beef tongue with mashed potato

Filet de maigre sauvage poêlé, sauce vin blanc au coquillages
Pan-fried wild lean fillet, shellfish white wine sauce

Fricassé de supreme de Poulet jaune des Landes aux sauges
Fricassee of Lndes yellow chicken supreme with sage

Entrecôte de bœuf ANGUS rôti, Asperges et purée de pomme de terre (supplément 6€)
Roasted Angus beef entrecote, and white asparagus and mashed potatoes

■ Desserts

Gelée de clémentine avec sa mousse souple, sorbet au fromage blanc
Clementine jelly with its soft foam, white cheese sorbet

Nougat glacé au yuzu (citron japonais), myrtille et bâtonnets de meringue
Yuzu (japanese lemon) ice cream nougat with blueberry & meringue sticks

Baba au Rhum brioche à la maison juteuse et tendre
Homemade juicy and tender Rum Baba

Soufflé à la noix de pecan ax sirop d'érable, glace vanille maison (supplément 3€)
Hot Pecan soufflé with maple syrup and homemade vanilla ice crème