

CARTE de SAISON

*Velouté de cèpes et pépites de foie gras poêlées 15 €

Boletus veloute with fried foie gras

*Salade de homard, vinaigrette à l'orange 18 €

Lobster salad and orange sauce

*Foie gras mi-cuit, compotée de poire 16 €

Foie gras with pears marmelade

_____ o _____

*Filet de daurade grillé au fenouil 22 €

Dorado fillet grilled with fennel

*Escalope de saumon, coquillages et citron confit 24 €

Slice of salmon, shells and lemon

*Rognons de veau aux morilles 26 €

Calf kidney and morels cream

*Magret de canard des Landes, pommes et jus de mûres 24 €

Breast of duck, apple and mulberry juice

_____ o _____

*Gaufrette, mousseline pralinée, datte et gingembre confit 10 €

Puff-pastry filled with grilled almonds and whipped cream

*Cocktail de fruits de saison glacé 10 €

Cocktail of season fruits and ice cream

*Baba au vieux Rhum épicé 10 €

Old rum baba