Mes Sélections du Terroir »

30,00€

Mesclun local des estives aux plaines béarnaises
Ou
Petits calamars au persil et quinoa à l'oignon escabèche
Ou
Thon Albacore en sashimi et basquaise de légumes

~~~

Rouelles de mignon de porc fermier sucré-salé « pruneau, purée, grelots »
Ou
Filet de Truite à la toscane « mousse d'aubergine, tomate cerise, risotto »
Ou
Magret de Canard émincé au poivre vert « champignons de paris, fèves et gratin dauphinois »

~~~
Choix d'un dessert ou sorbet ou chariot de fromages

Tarte ronde sucrée à la crème et rhubarbe tiède
Tiramisu au chocolat noir et mascarpone à la crème chantilly
Bavaroise à l'abricot et aux framboises comme un cèpe
Biscuit breton et nougat moelleux aux fruits arlequin
Double gâteau russe mi-pistache, mi-praliné au sucre glace

Vanille, café, chocolat noir
Rhum-raisins, noix de coco, fruits des bois
Fraise, citron jaune, mangue

Chariot de fromages de France

***Pour les petites faims : plat + dessert -> 20.00 euros***

Menu Enfant

14.00 €

Jambon

~~~

Steak haché ou Pavé de Saumon

Frites

~~~

Glaces / Sorbets