

Mes Sélections du Terroir

Foie gras

Terrine de foie gras de Canard aux saveurs sucrées et brioche
Escalope de foie gras de Canard poêlée au cidre et fruits tièdes

Entrées

Roulade de Truite fumée et la chair en tartare
Salade Béarnaise des producteurs locaux
Crevettes roses cocktail au guacamol d'avocats
Ris d'Agneau persillade aux dés de polenta
Petits calamars patagonica à la basquaise

Plats

Grenadin de Veau « viande racée » sauce crème
Filet de Dorade Royale au parfum balsamique
Magret de Canard émincé à la lie de vin
Dos de Cabillaud aux graines de moutarde
Agneau des Pyrénées, jus de thym
Viandes et poissons sont accompagnés de petites garnitures

Desserts

Assiette de douceurs maison
Gâteau russe à la pistache
Charlotte aux fraises rondes
Moelleux chocolat noir « Extra Bitter »
Crème Catalane caramélisée
Tarte pâtissière de citron chantilly
Assiette de fromages « brebis, vache, chèvre »
Coupe de glace et sorbet

(Vanille, café, chocolat noir, rhum-raisins, pommes, poires, citron jaune, fruits des bois, fraises)

Deux entrées - plat - dessert - 42.00€

Entrée - plat - dessert - 32.00 €

Plat - dessert - 22.00 €



Terrasse Non-Fumeur - L'espace fumeur est situé à côté de l'entrée de la piscine

TVA 10 % incluse – Prix Nets- Boissons non comprises