



« Nos Complices »

David Lafaille pour les Légumes biologiques à Saucède
Ferme à Betty pour les Volailles à Saucède
Gaec Pennen pour les Fromages à Préchacq Navarrenx

«Le P'tit Jus»

Les midis du lundi au vendredi hors jours fériés

16,00 €

BŒUF à la Plancha
Frites maison & Salade

GOURMAND Café ou Thé

L'Ardoise

Du lundi au vendredi

Formules

Entrée/plat	Entrée/Plat/Dessert	Plat/dessert
16,00	18,50	16,00

«L'Henri IV»

30,00

Garbure Maison

Ou

Croustillant au canard confit

Fricassée de Veau en mode du Sud

Haricots Tarbais au Lard fumé

Ou

Poisson du Moment

Notre sélection de Fromages affinés

Ou

Mousse au Chocolat sur son Biscuit Breton

La Carte

Entrées :

PLANCHE DE CHARCUTERIE pour 2 personnes	14,00
GARBURE Canard et Cochon	9,00
TERRINE TOUT COCHON Chutney d'Oignons rouges	8,00
PROFITEROLES de Chèvre frais, Julienne de Jambon cru	8,00
VELOUTE du moment	7,50
SAUMON en «Gravlax», rémoulade Céleri et Granny	10,00

Plats:

CHEVREUIL de nos bois, sauce Grand Veneur <i>selon arrivage</i>	21,00
VEAU en fricassée du Sud, Haricots Tarbais mijotés	21,00
ENTRECÔTE (300 gr), crème aux Cèpes & Millassou	23,00
JOUES de PORC braisées au Vin de St Mont, Polenta	19,00
POISSON du moment <i>selon arrivage</i>	cours du jour
Supplément garniture	5,00

Desserts : (*à commander en début de repas*)

FROMAGES affinés de nos régions	9,50
GOURMAND Café ou Thé	8,50
MOUSSE au CHOCOLAT sur son Palet Breton	7,50
ANANAS en tartare Citron vert Gingembre, sorbet Mangue	8,50
CLAFOUTIS aux Myrtilles	7,50

SUR COMMANDE

A partir de 4 personnes
A Réserver 48h à l'avance

Suivez Nous



Prix net en euros, taxes et service compris