

## MENU ÉTÉ N\*4

Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 45€

3 assiettes au choix – Dessert 58€

4 assiettes au choix – Dessert 70€

La salade de poulpe grillé aux dernières tomates, légumes croquants et tuile tomate

Et/ou

Le mousseux de haricots “Maïs du Béarn” et girolles au lard

Et/ou

Le foie gras poêlé aux figues et pousses d'épinard (supp. 7€)

\*\*\*

Le filet de lieu jaune au beurre d'agrumes, brocolis en texture et cacahuète grillée

Et/ou

La poitrine de veau confite et dorée, pommes boulangères et carmines

Et/ou

Le filet de Saint-Pierre aux noix et poireaux, sauce au vin jaune (supp. 16€)

\*\*\*

Notre traditionnelle Tatin aux pommes et sorbet fromage blanc vanillé

Ou

Le chocolat noir au praliné, poires et sarrazin grillé

*Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 14€*

*Menu valable du 12 au 30 septembre 2024*