

# Les Vins de la Cave

## Au Verre

\* Kir d'Automne

À la Crème de Châtaignes

7 €

\* Blanc Sec Cabidos "Gaston Phœbus"

6 €

\* Jurançon Moelleux "Concaillau"

7 €

\* Rosé du Béarn "Roseita"

5 €

\* Côte de Gascogne "Dubosc-Momplaisir"

6 €

\* Champagne Brut "Billecart-Salmon"

10 €

*Price Neté en C. Service Compris*

## Menu du Marché

(Tous les midis, hors week-end et jours fériés)

Entrée/Plat/Dessert 24 Euros

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 19 Euros

Velouté Crémeux de Cèpes

En Capuccino Fumé de Butternut et Châtaignes

OU

Galette Croustillante de Boudin et Chipirons,  
Bouquet d'Herbes Potagères



Poisson de nos Côtes Cuit à la Plancha  
(Selon le Marché)

OU

\* Paleron de Bœuf Wagyu Braisé Longuement

Puis Snacké à la Plancha

Fine Purée de Cèleri et Pommes,

Jus Corsé



Le Fingeur de Brownie aux Cacahuètes et Figues

Crémeux de Bahibée et Figues en Sorbet

OU

"Gourmanta"

(Café Accompagné de Quelques Douceurs)

*Price Neté en C. Service Compris*