

Menu de la Semaine

Des Restaurants

(Tous les midis du 08 Novembre au
14 Novembre)

23 Euros

L'œuf Bio " Parfait
Dans un Velouté Crémeux
De Châtaignes Fumées



Tournedos de Merlu de Saint Jean de
Luz

Risotto de Langues d'Oiseau à l'Encre
de Seiche

Bouillon Crémeux de Coquillages



Crème Brulée "Poire Chocolat"
Parfumée au Patxaran

Menu de la Semaine

Des Restaurants

(Tous les Soirs du 08 Novembre au 14
Novembre)

33 Euros

Amuse-Bouche

Spoom de Potimarron

Girolles Marinées et Cécina



Royale de Foie gras des Landes
Dans un Velouté de Topinambour
Pousses de Moutarde, Noisettes et Pop-
Corn



Pluma Ibérique Frottée au Genièvre puis
Rôtie

Polenta Crémeuse de Maïs Grand Roux
Jus à la Sauge



Comme une Tourtière Landaise "Pommes
Pruneaux"

Flambée à l'Armagnac,
Crème Glacée de Fromage Blanc