menu du jour

servi à midi seulement / hors boissons

Entrée + plat + dessert 23,50 €

Entrée + plat 21 €
ou Plat + dessert 21 €

menu à 40 €

servi midi et soir / hors boissons

foie gras de canard,
pommes au Floc de Gascogne
***
cassoulet au confit de canard
***
coupe mousquetaire
(glace pruneau Armagnac arrosée)

menu à 37 €

servi midi et soir / hors boissons

terrine tout canard (foie gras, confit et gésiers),
vinaigrette haricot vert/échalote
ou poulpe à la galicienne (supplément 3 €)
ou ravioles de gambas, sauce aux crustacés
ou tataki de magret, wakame et betteraves aigres-douces
***
suprême de volaille "label rouge" rôti, polenta crémeuse
et tomates confites, jus à l'estragon
ou cabillaud en croûte d'herbes, écrasé de pommes de
terre à l'huile d'olive, beurre blanc à l'estragon
ou poissons en bouillabaisse, pommes grenailles
(selon arrivage lotte, rascasse, bar et moules)
***
choix des desserts à la carte

menu enfant - plat + dessert...12 €
steak haché ou onglet ou poisson accompagné de pommes frites
un dessert + une boisson (sirop ou diabolo ou cola)

horaires et jours d'ouverture
ouvert du mardi au vendredi midi et soir + le samedi soir
12h00 à 13h45 19h30 à 21h30