Le menu du marché

Entrée+Plat+Dessert : 30€

Entrée+Plat ou Plat+Dessert : 24€

Vol-au-vent de légumes d'automne et cèpes, fines tranches de lard gascon grillé

ou

Chipirons à la plancha en persillade

ou

Moules gratinée au serrano, puiquillos et ail

Ou notre spécialité : Le foie gras chaud aux raisins de Jurançon, jus gourmand au porto *(+ 10)*

Dos de lieu noir cuit en vapeur douce, déclinaison de potimarrons, beurre blanc au homard

ou

Pluma de porc ibérique, crème de cèpes, et légumes rôtis, jus de cuisson au porto, pignons de pin grillées

ou

Chateaubrian de boeuf de bazas, sauce crémeuse aux poivres flambé a l'armagnac, déclinaison de légumes d'automnes (+10)

Poire pochée au vin chaud de noel, madeleine au beurre demi-sel

ou

Moelleux au chocolat, crème glacée à la vanille