

## **Carte 2010**

### **Les entrées**

*St Jacques juste cuite, émulsion de panais,  
Ecume de bouillon de truffes* **14€**

*Foie gras de canard fermier des Landes aux dattes,  
Tranche épaisse de pain Fagoa fruité* **14€**

*6 Huîtres de la baie de Quiberon, pain de seigle,  
Beurre demi sel et vinaigrette échalote* **12€**

### **Poissons ou Viandes**

*Filet de bar cuit à l'unilatéral, fricassée de derniers crosnes* **25€**

*Risotto de chipirons cuits à la plancha, sauce à l'encre* **25€**

*St Pierre cuit au beurre moussoux et contisé au citron confit  
Fricassée de légumes du marché, salade de pousses* **25€**

### **Ou**

*Côte de veau rissolée au thym citronné, jus de veau perlé* **25€**

*Magret grillé aux pommes du moment sauce au cidre* **22€**

*Filet de bœuf cuit sur la plancha, légumes du moment  
Sauce au vin d'Irouléguay* **25€**

### **Fromages**

*Ardi gasna et sa confiture de cerise noire  
**Ou** Mamia «lait caillé de brebis»* **5€**

### **Desserts**

*Sablé fin au citron servi avec sa meringue citron,  
Caramel d'agrumes* **8€**

*Moelleux tiède au chocolat, glace à la menthe piper des Bastelica* **6€50**

*Tarte fine aux pommes bio, sorbet pomme verte,  
Jus de pomme réduit* **8€**