

Menu Déjeuner

du mercredi 1 au vendredi 3 juillet 2026

Formule 2 temps → Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19 €
Formule 3 temps → Entrée + Plat + Dessert 23 €

Entrées / 7 €

Salade de museau, vinaigrette maison
Velouté froid de courgettes, fromage frais

Plats / 16 €

Moules marinières, persillade et frites maison
Brochettes de volailles et chorizo, sauce tartare et frites maison

Desserts / 7 €

Panna Cotta, caramel beurre salé
Salade fraîche de fruits de saison

Suggestions déjeuner

Foie gras maison mi-cuit à l'Armagnac, salade fraîche	15 €
Jambon Duroc 30 mois d'affinages, élevé en plein air	15 €
Croquettes maison à base de polenta Arto Gorria bio (3 pcs)	6 €
Magret de canard des Pyrénées, sauce au poivre et pommes dauphines maison	21 €
Filet de truite de Banka, sauce vierge et riz pilaf	25 €
Côte de bœuf Blonde d'Aquitaine pour deux personnes, salade fraîche et frites maison	65 €
Assiette de fromages bios et fermiers	9 €
Affogato	8 €
Glace bio de la ferme Oheta	4 € /boule
Au choix : Vanille, Chocolat, Citron ou Café	