

Entrées du chef

- Foie gras de canard mi-cuit maison à l'armagnac et ses marmelades aux poires à la citronnelle et aux poivrons rouges 19.00 €

- Escalope de Foie gras poêlée à la vieille noix dans sa tuile aux cèpes, et ses mikados de jambon de Porc Noir 21.50 €

- Le Pitou de Gouaux de Dominique et ses miettes de figues, Crumble aux noisettes 19.50 €

- Pasté maison aux châtaignes et son chutney aux noix 18.50 €

- Noix de Saint-Jacques poêlée et sa croustille à la noix de coco au beurre salée, sa pastille de bissap 21.00 €

- Baba à la citrouille avec son sirop au thym et sa crème au parmesan 19.00 €

Plats du chef

- Tajine d'agneau aux dattes, pruneaux, abricots et sa semoule au gomasio 20.50 €

- Confit de canard et sa sauce à la châtaigne et cardamome 20.50 €

- Magret de canard et sa sauce aux cassis 20.50 €

- Côte de porc noir gascon poêlée
Et sa compotée aux coings et carottes 20.50 €

- Filet mignon de porc noir gascon au sansho,
Et son jus aux giroflées 21.50 €

- Carré d'agneau en croûte de figues et son jus au génépi 22.00 €

- Poisson selon marché Et sa sauce aux morilles 22.00 €

- Plat du jour 18.50 €