

LA CARTE

ENTRÉE

VEAU

Croustillant, coeur coulant au comté et salade d'herbes fraîches 35€

SAINT JACQUES

Grillée, pot au feu iodé et légumes d'hiver 35€

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan 30€

PLAT

SANDRE

Frit sur la peau, satay, carottes et bisque aux écrevisses 50€

CANARD

Cerfeuil tubéreux, oignons et jus de canard épicé 50€

HOMARD

Bleu de Bretagne, pincés en raviole, salade des coudes et bisque 75€

LIÈVRE A LA ROYALE

Façon Antonin Carême et Sénateur Couteaux 75€

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES

De la fromagerie du Gabizos, Nay (64) 20€

CHOCOLAT

Baba imbibé au whisky, crème d'isigny et sorbet au chocolat 22€

CLEMENTINE

Confite, eucalyptus, sorbet clémentine et lait ribot 20€

POIRE

Pochée, infusion au romarin et granité à la bergamote 20€

Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande. Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons de l'origine des viandes utilisées dans notre établissement : • Viande bovine (bœuf, veau) : Origine France, Irlande, Espagne • Viande porcine : Origine Espagne • Viande ovine (agneau) : Origine France et UK • Viande de volaille: Origine France

Prix net en euros, taxes et service compris

MENU DEJEUNER 55€

Accords mets et vins 2 verres 25€

PATATE DOUCE

Grillée, praliné aux pignons de pin et jus de carottes au gingembre

VOLAILLE

Pochée, topinambours, sauce poulette et jus au thym citron

CLEMENTINE

Confite, eucalyptus, sorbet clémentine et lait ribot

MENU BUSINESS EN 4 SERVICES 89€

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan

SAINT JACQUES

Grillée, pot au feu iodé et légumes d'hiver

SANDRE

Frit sur la peau, satay, carottes et bisque aux écrevisses

Ou

CANARD

Cerfeuil tubéreux, oignons et jus de canard épicé

CLEMENTINE

Confite, eucalyptus, sorbet clémentine et lait ribot

Ou

CHOCOLAT

Baba imbibé au whisky, crème d'isigny et sorbet au chocolat

MENU TOURMALET EN 5 SERVICES 125€

2 entrées, 2 plats et 1 dessert

MENU GABIZOS EN 7 SERVICES 145€

3 entrées, 2 plats et 2 desserts

MENU TOURMALET EN 5 SERVICES 125€

(Déclinable en végétarien)

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan

VEAU

Croustillant, coeur coulant au comté et salade d'herbes fraîches

SANDRE

Frit sur la peau, satay, carottes et bisque aux écrevisses

CANARD

Cerfeuil tubéreux, oignons et jus de canard épicé

POIRE

Pochée, infusion au romarin et granité à la bergamote

MENU GABIZOS EN 7 SERVICES 145€

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan

SAINT JACQUES

Grillée, pot au feu iodé et légumes d'hiver

VEAU

Croustillant, coeur coulant au comté et salade d'herbes fraîches

SANDRE

Frit sur la peau, satay, carottes et bisque aux écrevisses

CANARD

Cerfeuil tubéreux, oignons et jus de canard épicé

POIRE

Pochée, infusion au romarin et granité à la bergamote

CHOCOLAT

Baba imbibé au whisky, crème d'isigny et sorbet au chocolat