

## Menu du Chef 40 € ou 50 € \*\*

### *Salade Landaise*

Gourmet salad flavors of Landes

### *Terrine de foie gras mi-cuit maison*

Foie gras very simply half cooked

### *Effeillé de jambon d'agneau*

Homemade lamb ham raw dried in the cellar

### *Assiette de saumon fumé et ses toasts*

Smoked salmon plate and toasts

### *6 Huîtres creuses de Normandie*

Normandy oysters

\*\*\*

### *\*\* Poêlée de gambas aux saveurs du sud*

Big prawns flavors of the south and garlic butter

\*\*\*

### *Entracte glacé*

\*\*\*

### *Tournedos de bœuf et sa farandole de champignons*

Filet of beef with mushrooms

### *Noix de Saint-Jacques sauce vin blanc à l'aneth*

Scallops, white sauce and dill

### *Le filet de pêche du jour*

Fresh sea catch of the day

### *Filet de canard et son foie gras poêlé*

Duck breast and foie gras sliced and roasted

\*\*\*

### *Le plateau des fromages*

Cheese board

\*\*\*

### *La carte des desserts*