



• La Carte •

Nos formules

Menu Enfant - Valable uniquement le vendredi soir -	12,90 €
Supplément Room Service	3,00 €

Entrées // Starters

Terrine de canard au poivre vert, confit d'oignons <i>Duck paté, seasoned with pepper, onion confiy</i>	8,00 €
Gravlax de filet de truite de la pisciculture d'Ispeguay, condiment, moutarde et aneth <i>Trout Gravlax, from Ispeguay Farm, Mustard, Dill & Condiment</i>	8,50 €
Velouté de potimarron et butternut, lard fumé et chèvre frais <i>Pumpkin & Butternut Creamy soup, smoked bacon & Slivered Chestnut</i>	8,00 €
Le meilleur de la frisée, gesiers de volaille au xérès, neige de parmesan <i>Salad, Gizzard, Xeres Vinegar, Parmesan</i>	8,00 €

Plats // Mains

Filet de dorade, poêlée de légumes, sauce paprika et crevettes <i>Sea Bream fillet, Vegetables fricassee, Paprika & Shrimp sauce</i>	21,00 €
Pièce du boucher, sauce béarnaise, Frites maison et salade <i>Butcher's Cut, Mushroom sauce homemade fries</i>	21,00 €
Traditionnelle blanquette de veau maison, riz et petits oignons <i>Homemade veal blanquette, rice & onions</i>	20,00 €
Linguines sauce au choix : Traditionnelle carbonara OU bolognaise Veggie aux petits légumes <i>Linguini, Choice of two sauces : Tradional Carbonara OR veggie bolognese with vegetables</i>	15,00 €

Desserts

Fines tranches de brebis basque, confiture de cerises noires <i>Basque Sheep milk cheese, black cherry jam</i>	8,50 €
Crème brûlée à la Vanille <i>Vanilla Flavoured Crème Brulée</i>	8,00 €
Crumble de fruits du moment crème fouettée <i>Seasonal fruit crumble, Whipped cream</i>	8,00 €
Nougat glacé, coulis aux fruits exotiques <i>Iced Nougat, Exotic Fruit Coulis</i>	8,00 €
Coeur Coulant crème glacée à la vanille <i>Homemade chocolate fondant, vanilla Ice cream</i>	8,00 €
Millefeuilles classique fait maison <i>Classic homemade Millefeuille</i>	8,00 €