

# Menu Diner

## Entrées

Artichauts, vinaigrette potagère <i>Artichokes, vegetable vinaigrette</i>	12€
Carpaccio de langoustine, caviar d'aubergine <i>Langoustine carpaccio, eggplant</i>	19€
La Panzanella <i>Salad with tomatoes, cucumber, bread and basil</i>	12€
Foie gras, chutney d'olives de Kalamata <i>"Foie gras", Kalamata olive chutney</i>	14€

## Plats

Pêche côtière, fenouils braisés, jus corsé <i>Coastal fishing, braised fennels and strong juice</i>	22€
Spaghetti frais & coquillages <i>Fresh pasta &amp; shellfish</i>	23€
Canette de Chalans, pomme de terre grenailles à la sauge <i>Duckling from Chalans, new potatoes with sage</i>	24€
Volaille Jaune des Landes, pomme purée <i>Poultry from Les Landes, smashed potatoes</i>	22€
Côte de Bœuf Black Angus maturée <i>Matured Black Angus Beef rib</i>	100€ le kilo
Epaule d'Agneau fondante à la sarriette <i>Confit Lamb shoulder, with savory</i>	<i>pour 2 personnes</i> 90€
Jarret de veau confit <i>Veal shank confit</i>	<i>pour 2 personnes</i> 95€

## Desserts

Fromage de chèvre du Père Fabre, datte Medjool & citron confit <i>Père Fabre's Goat cheese, Medjool date &amp; lemon confit</i>	8€
Perle du Japon au lait de coco, fruits exotiques, sorbet fruit de la passion <i>Japanese pearl with coconut milk, exotic fruits, passion fruit sorbet</i>	10€
Chocolat Grand Cru <i>Grand Cru chocolate</i>	14€
Tartelette à la figue, sorbet fromage blanc <i>Fig tartlet, cottage cheese sorbet</i>	12€
Demi litre de glace turbiné minute <i>Half liter of ice cream</i>	19€