

# LE SEMAINIER



## LES HORS-D'OEUVRE

Poulpe chipotle, pois chiches des Hautes-Alpes, citron confit  
Burrata Pugliese, concombre Barattiere, praliné de courge  
Pêche du jour façon ceviche, vinaigrette fruit de la passion (suppl. 5€)



## LES PLATS DE RÉSISTANCE

Filet mignon de cochon, échalotes, jeunes pousses  
Lieu jaune rôti, sauce vierge, courgettes  
Poulet jaune des Landes cuisiné au vin jaune d'Arbois,  
asperges vertes de Mallemort et champignons des bois (suppl. 10€)



## LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, notre fromager à Saint-Jean-de-Luz,  
pâte de coing (suppl. 5€)  
Pavlova aux fraises Ciflorettes de Carpentras, chantilly à la citronnelle  
Mousse chocolat façon Grand-Mère, noix de pécan, crumble cacao

**Entrée – Plat – Dessert 38€**  
**Entrée – Plat ou Plat – Dessert 32€**



## LES SIGNATURES

Terrine de foie gras de canard des Landes aux baies de Timut,  
chutney de fruits (2pers) **22€/ pers**  
Cou de canard farci de ris d'agneau et de blettes, laqué au miel,  
purée de pomme de terre au jus (2pers) **33€/ pers**  
Notre baba « signature » de partage imbibé de l'armagnac Darroze,  
chantilly aux graines de fenouil torréfiées (2pers) **13€/ pers**