

## entrées

Assiette de jambon 100% Bellota	22.00€
Assortiment de charcuterie (lomo, saucisson, chorizo, jambon)	19.00€
Huîtres Marennes Oléron n°3 x6	12.00€
x12	22.00€
Terrine de rascasse accompagnée de son mesclun et condiments	14.00€
Assiette de foie gras, chutney du chef	18.00€
Salade landaise (foie gras, magret de canard fumé, gésiers confits, tomates, noix)	19.00€
Salade mixte (jambon ibérique, asperges blanches, oignons et tomates confites, saumon fumé)	15.00€
Assiette d'anchois marinés maison	16.00€

## plats

Gambas décortiquées, flambées au Cognac et riz citronné	22.00€
Sole entière façon meunière, pommes de terre et beurre persillé	26.00€
Pavé de morue pil pil, friture d'oignons et poivrons	23.00€
Cote de bœuf - 2 personnes frites maison et salade	55.00€
<i>Pour tout couvert additionnel, un supplément de 10€ sera facturé.</i>	
Cochon de lait, croustillant frites et sauce champignons	23.00€

## desserts

Crème brûlée	8.00€
Assiette de fromage	9.00€
Financier, pistaches, framboise et caramel	10.00€
Pavlova fraise et citron	10.00€