



# Menu carte du 20

## 32€

*une entrée, un plat et un dessert au choix*

### ENTREES

Salade de gambas, avocat et pomme transparente blanche <i>Salad of king prawns, avocado and white apple</i>	14€
Brandade de cabillaud côtier, pesto d'herbes <i>Cod fish brandade with herbs pesto</i>	12€
Gaspacho de tomates au chèvre frais <i>Tomato gazpacho with fresh goat cheese</i>	11€
Foie gras des Landes mi-cuit, chutney d'abricots <i>Half-cooked foie gras with apricots chutney</i>	16€ <i>(supplément menu 4€)</i>
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	11€

### VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, gratin of potatoes or baby potato</i>	23€ <i>(supplément menu 5€)</i>
Filet de daurade royale, tombée de chou et vierge au chorizo <i>Filet of seabream, cabbage, olive oil and chorizo</i>	18€
Quasi de veau, ratatouille minute et caviar d'aubergine <i>Piece of veal, ratatouille and eggplant caviar</i>	17€
Saumon au fromage blanc, fenouil et beurre monté safrané <i>Salmon with white cheese, fennel and saffron butter</i>	15€
Plat du jour / <i>dish of the day</i>	14€
Supplément garniture (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Extra garnish (gratin of potatoes, green salad or baby potato)</i>	3€

### FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i>	7€
Planche de fromages en accord « les 3 alcools de Benoît » <i>Cheese board with 3 alcohols</i>	14€ <i>(supplément menu 7€)</i>
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from our pastryshop « La Ruche »</i>	6€
Clafoutis / <i>Cobbler</i>	8€
Panna Cotta/ <i>Panna Cotta</i>	6€

## LE MENU DU 22€

*Servi du lundi au vendredi, hors jours fériés*

Un encas, un plat du jour *Small starter, dish of day,*  
Un café accompagné *coffee with dessert selection*  
ou un dessert de la ruche *or dessert from our pastry*