

## Nos Entrées

Escargots à la persillade en feuille de brick	12 € *
Foie gras mi-cuit au Cognac	14 €
Verrine de tomates d'antan marinées au basilic <i>sorbet citron-basilic</i>	11 € *
Pain de daurade, crème de ciboulette	13 €
Velouté frais de betterave <i>œuf poché</i>	9 € *
Salade de chèvre chaud, <i>miel, noix et raisins</i>	12/16 €

## Nos Plats

Burger du moment <i>Bœuf de Bazas haché minute, fromage de brebis, cheddar, chèvre, compotée d'oignons rouges</i>	17 €
Noix de Saint-Jacques snackées, riz sauvage, <i>sauce vin blanc</i>	19 € *
Demi-magret d'oie sauce aux griottes	18 €
Tartare de bœuf de Bazas <i>haché minute, préparé minute par nos soins 200 grs</i> Avec foie gras	18 € * 21 €
Croustillant de confit de canard, <i>petits légumes</i>	16 € *
Faux-filet de bœuf	19 €

## Nos Desserts

Assortiment de fromages AOP sur ardoise <i>Confiture de griottes et sa glace artisanale chèvre</i>	9 €
Coupe de glaces / sorbets artisanaux	6 € *
Signature de François Dussourd	9 €
Crème brûlée à la cacahuète <i>glace chouchous</i>	6 € *
Fondant au chocolat <i>glace artisanale gâteau basque</i>	7 € *
Café/ Thé pour un(e) gourmand(e) <i>Sept mini douceurs</i>	11 € / 12 €
Tartelette autour de l'abricot	6 €
Soupe de fraises fraîches <i>glace yaourt</i>	6 €