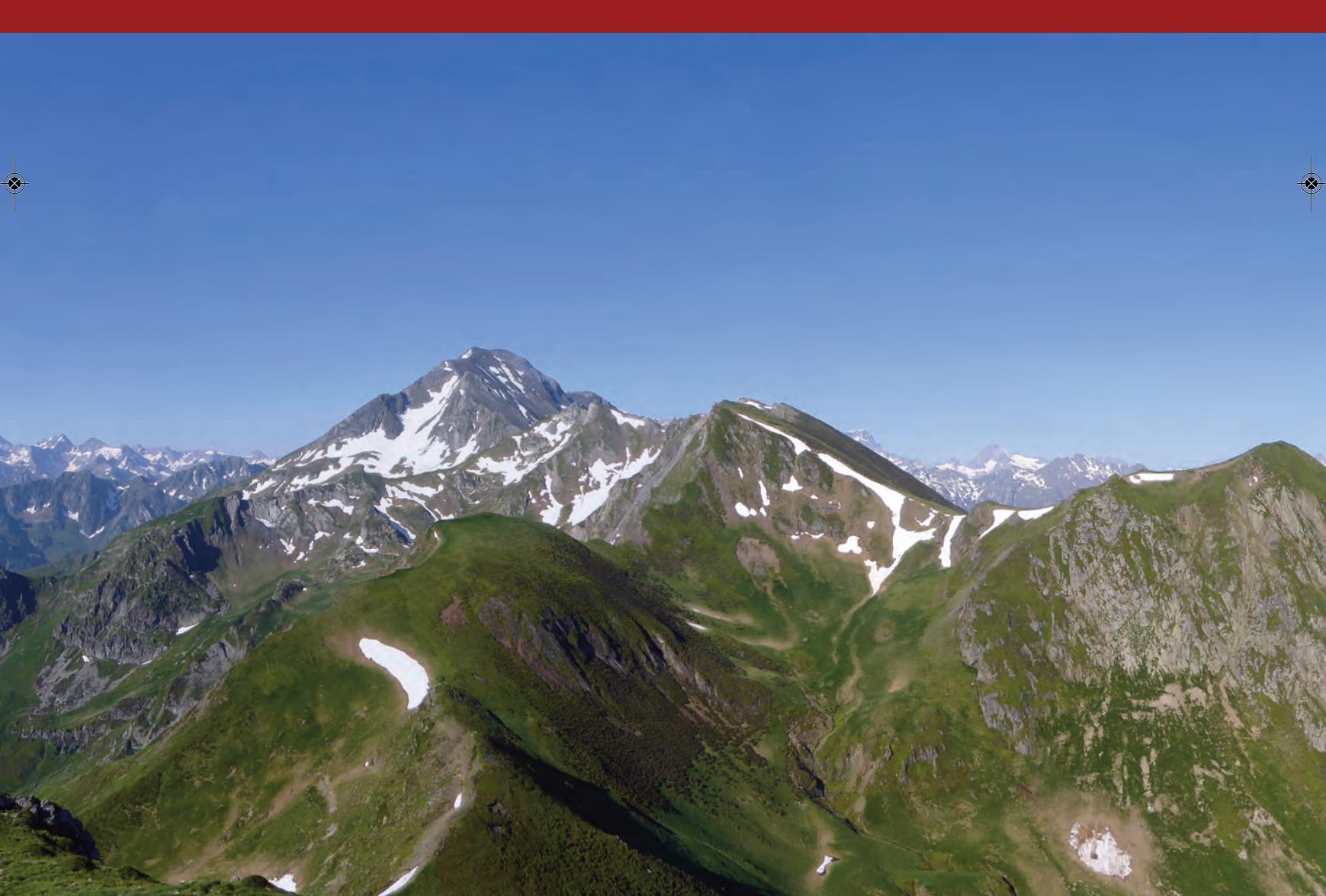


RESTAURANT





Carte

Entrées

| | |
|--|---------|
| Foie gras de canard mi cuit aux figues | 18,00 € |
| Garbure du Chef | 14,00 € |
| Œuf poché sur crème d'asperges et sa chips de chorizo | 11,00 € |
| Coquilles de St Jacques rôti au beurre vert | 15,00 € |
| Assiette de charcuterie Ibérique 36 mois d'affinage (jambon, lomo, chorizo, morcilla) | 17,00 € |

Plats

Côté terre Toutes nos viandes sont grillées à la plancha

| | |
|---|---------|
| Entrecôte bœuf (250 g.) sauce roquefort ou poivre | 20,00 € |
| Côtelettes d'agneau au jus de romarin | 16,00 € |
| Burger "La Bergerie" | 14,00 € |
| Magret de Canard entier sauce myrtilles | 18,00 € |
| Ris de veau aux morilles en timbale briochée | 21,00 € |

Côté mer

| | |
|---|---------|
| Bar entier en pâte feuilletée au beurre noisette | 22,00 € |
| Brochettes de St Jacques et gambas sauce beurre agrumes | 21,00 € |
| Dos de cabillaud pétales d'ail à la sauce vierge | 17,00 € |
| Filet de lotte rôtie sauce champagne | 23,00 € |

Accompagnement au choix :

Pomme de terre campagnarde ou Ecrasé de pomme de terre champignons et cèpes
ou Poêlée de légumes du Chef ou Muffins de courgettes

Service compris



Menus

Menu à 23€

Planche de Jambon Ibérique 36 mois d'affinage

Côtelettes d'agneau au jus de romarin et son accompagnement

Gâteau Basque et sa crème anglaise maison

Menu à 25€

Œuf poché sur crème d'asperge et sa chips de chorizo

½ Magret de Canard sauce myrtilles et son accompagnement

ou

Dos de cabillaud pétales d'ail sauce vierge et son accompagnement

Tiramisu aux pommes caramélisées spéculoos

Menu à 30€

Garbure du Chef

Assiette de Foie Gras mi cuit aux Figues

Entrecôte de bœuf (250 gr) sauce au choix et son accompagnement

ou

Bar entier en pâte feuilletée au beurre noisette et son accompagnement

Assiette de Fromage du pays et sa confiture de cerises noires

Brioche façon pain perdu et sa boule de caramel beurre salé

ou

Mousse de Citron sur un biscuit pistache



Pizzas

Base tomate

Margarita 9,00 €
 (tomate, mozzarella, emmental, origan, olives noires)

Reine 11,00 €
 (tomate, mozzarella, emmental, champignons, jambon, olives noires)

Vesuvio 12,00 €
 (tomate, mozzarella, emmental, chorizo, olives noires)

Végétarienne 11,00 €
 (tomate, mozzarella, emmental, aubergines grillées, tomates confites, artichauts, olives noires)

L'Italienne 13,00 €
 (tomate, mozzarella, roquette, speck, cosette, olives noires)

La Bolognaise 13,00 €
 (tomate, viande hachée, œuf, oignons, fromage, olives noires)

La Romane 10,00 €
 (tomate, anchois, mozzarella, cosette, olives noires)

Base crème

4 fromages 13,00 €
 (crème, mozzarella, emmental, roquefort, chèvre, olives noires)

La Bergerie 12,00 €
 (crème, ventrèche, chèvre, cosette, miel, olives noires)

La Savoyarde 13,00 €
 (crème, lardons, pomme de terre, reblochon, oignons, fromage, olives noires)





Menu demi-pension à 20€

servi uniquement le soir,

menu réservé à notre clientèle de l'hôtel

Entrées —————

Assiette de crudités

ou

Assiette de charcuterie

Plats —————

Cuisse de confit de canard et son accompagnement

ou

Pavé de truite sauce champagne et son accompagnement

Desserts —————

Panacotta aux myrtilles

ou

Assiette de fromages du Pays



Planche à partager

Mont d'or rôti ou camembert
et ses petites pommes de terre grenailles 17,00 €

Desserts

Plateau de Fromage et sa confiture de cerises noires 10,00 €
La Choco Sphère et sa sauce caramel beurre salé 6,00 €
Mousse de citron sur un biscuit pistache 6,00 €
Tiramisu aux pommes caramélisées spéculoos 6,00 €
Gâteau Basque et sa crème anglaise maison 6,50 €
Brioche façon pain perdu et sa boule de caramel beurre salé 7,00 €
Café ou thé gourmand 8,00 €

SERVICE DU MIDI 12H00 A 14H00

SERVICE DU SOIR 19H30 A 21H30

RESTAURANT FERMÉ LE SAMEDI MIDI ET LE DIMANCHE
(ouverture exceptionnelle pour groupe sur réservation)

**Un cahier des allergènes est à votre disposition.
N'hésitez pas à nous le demander.**

