



Menu à 28.00 €



Velouté à l'ancienne :

Variable en fonction du marché : panais ou butternut ou potiron

Ou

Selon approvisionnement : Ardoise de terrine de foie gras de l'auberge au tonka ou crumble de boudin aux pommes et foie gras frais

Ou

Fruite de "Lau Balagnas" fumée maison, crème fouettée échalotte citron vert



Selon approvisionnement : Confit d'agneau et son petit jus à l'ail ou Civet de gibier : sanglier ou cerf ou chevreuil

Ou

Selon approvisionnement : Cabillaud ou daurade ou merlu ...

Ou

Selon approvisionnement : Filet de canette aux fruits de saison ou magret de canard

« Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison »



Dessert au choix

Gâteau basque

Ou

Suggestion du jour (selon disponibilité suppl 2€)

Ou

Profiterole de l'auberge sauce chocolat chaud

Ou

Coupe glacée deux boules (parfum au choix)



« Tout changement au menu entrainera un supplément de 3 à 10 € »

'Supplément couvert accompagnant 4€'

