

## MENUS POUR LES GROUPES

Minimum 15 personnes

Toutes les convives doivent choisir les mêmes plats

Les réservations doivent être effectuées au moins 1 semaine à l'avance

### MENU À 25€

**Entrée**: croustillant de chèvre et sa tranche de ventrèche, mesclun **ou**  
cassolette de chipirons à la basquaise

**Plat**: pavé de truite saumonée, ratatouille, flan de courgettes **ou** cuisse de  
canard confit, piperade, frites et salade

**Dessert**: tarte fine aux pommes **ou** pyramide au chocolat et sa crème  
anglaise

Café et vin compris

### MENU À 30€

**Entrée**: salade landaise (gésiers, tomates, asperges, œuf dur, toast de foie  
gras) **ou** cassolette de ris d'agneau aux cèpes et sa tranche de brebis  
fondue, mesclun

**Plat**: filet de canette, laquage au miel, mousseline de carotte et fenouil **ou**  
pavé de merlu à l'espagnole et son riz crémeux au chorizo

**Dessert**: macaron au chocolat, mousse mascarpone mentholée et coulis de  
fruits rouges **ou** dacquoise et sa mousseline pralinée

Café et vin compris

Supplément fromage de brebis du pays : 5€