

La Carte de Fébus

Les Entrées

<i>Salade de Crabe et Langoustine à l'Emulsion de Tomate</i>	17 €
<i>Salade aux Saveurs des Pyrénées</i>	15 €
<i>Salade Printanière aux Petits Légumes</i>	13 €
<i>Chiffonnade de Porc Noir Gascon et son Œuf Mollet Fumé</i>	16 €
<i>Croustillant de Chèvre Chaud sur son Lit de Mesclun</i>	15 €
<i>Assiette de Poissons Fumés par nos Soins et sa Crème d'Aneth</i>	18 €
<i>Duo de Foie Gras Maison et ses Chutney</i>	19 €
<i>Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan</i>	15 €

Les Poissons

<i>Filets de Rouget aux Petits Légumes et Parfum de Balsamique</i>	16 €
<i>Médailillon de Lotte aux Piquillos et ses Légumes du Moment</i>	18 €
<i>Dorade Rôtie aux Moules et sa Julienne de Poireaux</i>	18 €
<i>Risotto de Homard Jodé aux Pointes d'Asperges</i>	21 €
<i>Turbot Braisé au Noilly sur son Lit d'Épinard</i>	16 €
<i>Dos de Saumon à l'Unilatéral Sauce Vierge</i>	16 €
<i>Blancs de Bar aux Herbes, Jus d'Oignons Doux Caramélisés</i>	18 €

Les Viandes

<i>Filet de Bœuf Truffé Sauce Béarnaise</i>	24 €
<i>Pigeon aux Deux Cuissons et sa Crème au Porto</i>	19 €
<i>Mignonette d'Agneau aux Zestes d'Agrumes Torréfiés</i>	17 €
<i>Tournedos de Veau aux Girolles Sauce Périgourdine</i>	22 €
<i>Demi Coquelet Rôti Provençal</i>	16 €

Les Desserts

<i>Café Gourmand</i>	7 €
<i>Pâtisserie du Moment</i>	7 €
<i>Fulipe de Glace ou Sorbet</i>	7 €
<i>Arlequin au Chocolat et Griottes au Banyuls</i>	9 €
<i>Tarte Fine aux Pommes et sa Glace caramel au beurre salé</i>	9 €
<i>Crème Brûlée à la Lavande et Cannelle</i>	9 €
<i>Minestrone de Fruits Frais à la Menthe Poivrée</i>	10 €
<i>Soufflé Grand Marnier (sur demande, pour le dîner)</i>	12 €
<i>Les Crêpes Suzette (sur demande, pour le dîner)</i>	13 €