LA CARTE

ENTREES

Foie gras poché au vin rouge du Blayais,Crumble de fruits secs
et réduction de vin rouge aux épices. 16.00€
Foie gras poched in Blaye red wine, dried fruits crumble

Carpaccio de Saint jacques, crème Vodka et Harenga,Tartare d'algues 16.00€
Scallops carpaccio, vodka cream, herring's eggs

Saumon mariné aux herbes et aromates, sorbet betterave 14.00€
marinated salmon with aromatics herbs, beetroot sorbet

Duo d'Asperges meunières, Hollandaise à l'orange et cromesqui de Canard 15.00€
Asparragus meuniere,, duck croquette

PLATS

Filet de Bœuf fumé au bois de pommier, Poireaux confit à la pomme et carottes fanes 35.00€
Beef fillet smoked with apple wood , comfit with apple juce leeks, carrots

Noix de veau basse température, crème aux cèpes 25.00€
Veal scallop , cooked at low temperature , mushroom sauce

Roti de Canard du Sud-Ouest, moutarde d'algues et jus iodé 24.00€
Roasted Magret's duck, seaweed mustard, ioded jus

Carré d'agneau en croute de thé, crémeux de pommes de terre 25.00€
Rack of Lamb , tea crust, mashed potatoes

Filet de Maigre grillé, Beurre de Lavande, pommes rattes et oignons glacés 24.00€
Croacker fillet (fish from gironde estuary),fingerling potatoes, glaced onions

Lamproie à la bordelaise maison 30.00€
Lamprey à la Bordelaise

Menu enfant 12€ :
Steack haché ou filet de poisson, accompagné de dippers ou légumes + glace enfant +boisson (jus de pomme, jus d'orange ou sirop)

Origine de nos Viandes, Communauté Européenne
Tous les tarifs s'entendent prix nets toutes taxes comprises
Nous tenons à votre disposition la liste complète et à jour des allergènes contenus dans nos plats.

DESSERTS

Assiette de Fromages affinés 9.00€
Cheese platter

Tartelette Avocat Banane, glace au yaourt maison 9.00€
Avocado and banana tart, yogurt ice cream

Le Tout Chocolat 10.00€
For Chocolate lovers

- **Pour accompagner votre dessert, notre sommelier vous suggère un porto Quinta Do Noval**

Crousti moelleux caramel cacahuètes, sorbet Kalamansi 10.00€
Crispy biscuit , toffee , peanuts, Kalamansi sorbet

Fraise et Rhubarbe
Sponge cake, crémeux à la fraise, Sorbet rhubarbe et tuile croustillante 10.00€
Strawberry spongecake, rhubarb sorbet, biscuit

- **Pour accompagner votre dessert, notre sommelier vous suggère un Lillet**

Origine de nos Viandes, Communauté Européenne
Tous les tarifs s'entendent prix nets toutes taxes comprises
Nous tenons à votre disposition la liste complète et à jour des allergènes contenus dans nos plats.