

A LA CARTE

LES ENTREES

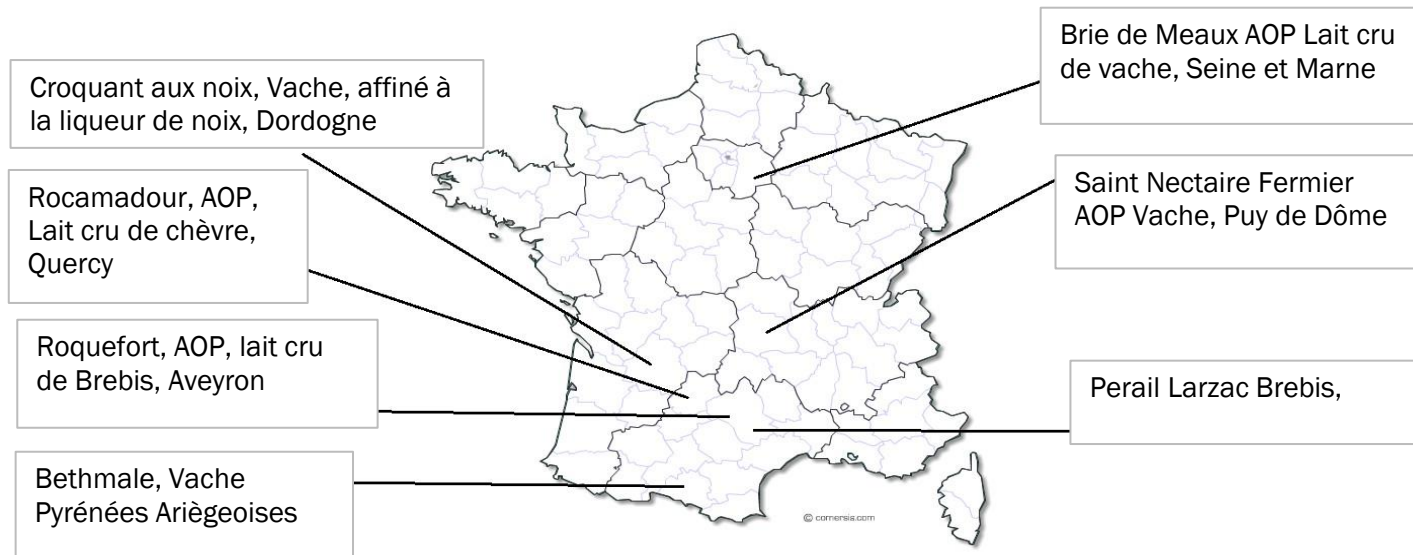
Ravioles d'escargots de Monsieur SOUBIAL et sa nage de persil <i>Snails Ravioli , parsley sauce</i>	12 €
Foie gras de Canard du Sud Ouest mi-cuit poché au vin rouge du Blayais, gelée de vin épicé, chutney de fruits secs et toast brioché <i>Foie gras poched in red wine , wine jelly, dried fruits chutney</i>	16 €
Duo de carpaccio de saumon Label Rouge et bar, creme glacée iodée, salade marine et avocat <i>Salmon and Seabass carpaccio, oysters ice cream, seaweeds and avocado</i>	15 €
Paté en croûte canard, porc et veau, pickles de légumes et confit d'oignons rouges <i>Veal , pork and duck pate en croute, pickles and red onion confit</i>	12 €
Grosses asperges blanches, crabe et coques, radis colorés et jus réduit de champignons <i>Asparagus, crab , cockle, radishes, mushroom gravy</i>	12 €
Huîtres n° 3 Marennes Oléron, Fines de Claires <i>Oysters</i>	Par 6 11 € Par 12 22 €

LES PLATS

Filet de bœuf cendré , fumé minute, crémeux de patates douces violettes, jus de viande réduit et légumes de saison juste sautés <i>Beef fillet smoked , confit leeks, mashed sweet purple potato, gravy</i>	29 €
Côte de Veau (AOP Aveyron Ségala) rôtie en terre mer, émulsion aux parfums marins, céleri rôti et coquillages <i>Veal T-Bone, shells, celery and cockles cream</i>	28 €
Lotte en croûte d'herbes, palet de pomme de terre fondante au curcuma et mousseline de carottes noires <i>Monkfish with herbs crust, patatoes, mashed black carrots</i>	26 €
Filet de Maigre grillé, poireaux confits, coulis de betteraves et siphon de pommes de terre cuites en croûte de sel <i>Croacker fillet (fish from Gironde estuary), beetroot sauce , potatoes</i>	24 €
Sole Meunière, pommes sautées et légumes glacés <i>sole meuniere, pan fried potatoes , vegetables</i>	29 €

LES DESSERTS

Le Cigare :	11 €
Ganache tabac,sorbet cacao, panacotta café et sorbet Don Papa	
<i>Cigare in trompe l'œil : tabacco ganachen coffee panacotta, rhum and chocolate sorbets</i>	
Autour de La Confiture de Lait:	10 €
Baba biscuit , mousse confiture de lait, sorbet Kalamansi, glace confiture de lait	
<i>baba biscuit , dulce de leche, calamansi citrus sorbet</i>	
Chocolat & Gentiane:	10 €
Gelée de gentiane,chocolat en textures (Emulsion,crumble,biscuit joconde), sorbet gentiane	
<i>Chocolate and Gentian , jelly, sorbet, biscuit and crumble</i>	
Pomme Fenouil :	10 €
Tarte fine aux pommes Granny Smith , compotée pomme gala, sorbet pomme cidrée et fenouil confit	
<i>Apple pie , stewed apple, green apple sorbet , fennel confit</i>	
Fromages Affinés : Assiette à composer, 4 fromages au choix	11 €
<i>Cheese Platter , choice of 4 cheeses</i>	



Nous tenons à votre disposition la liste complète et à jour des allergènes contenus dans nos plats.

