

A LA CARTE

LES ENTREES

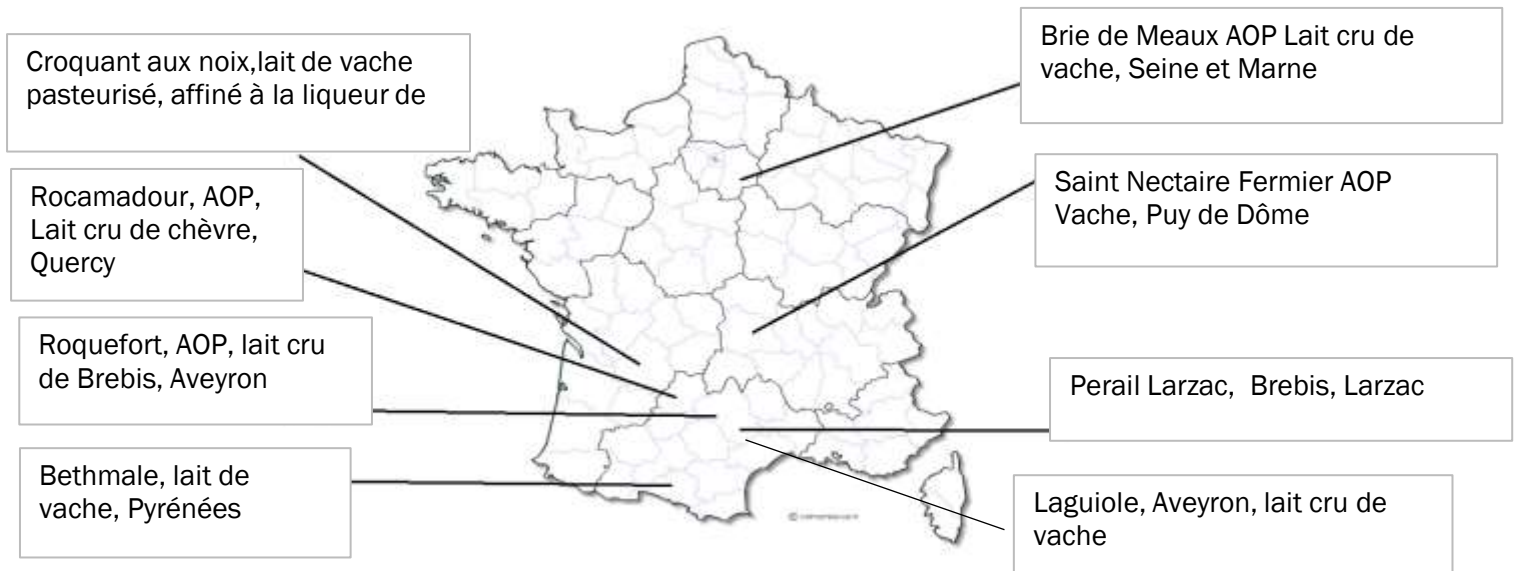
- Ravioles d'escargots de Monsieur SOUBIAL et sa nage de persil 12 €
Snails Ravioli , parsley sauce
- Opéra de Foie gras de Canard mi-cuit, café et chocolat 16 €
Foie gras, coffee and chocolate
- Duo de carpaccio de saumon Label Rouge et bar, crème glacée iodée, salade marine et avocat 15 €
Salmon and Seabass carpaccio, seaweeds ice cream, seaweeds and avocado
- Paté en croûte canard, porc et veau, pickles de légumes et confit d'oignons rouges 12 €
Veal , pork and duck pate en croute, pickles and red onion confit
- Dégustation de tomates colorées, gazpacho, mozzarella crémeuse et tuile de parmesan 14 €
Colorful tomatoes, gazpacho, creamy mozzarella and Parmesan cheese biscuit
- Huîtres n° 3 Marennes Oléron, Fines de Claires Par 6 11€
Oysters Par 12 22€

LES PLATS

- Filet de canette grillé, maki de légumes, gel de rhubarbe, carottes fanes et jus de viande réduit 24 €
fillet of duck, vegetable maki, rhubarb gel
- Filet de bœuf cendré , fumé minute, crémeux de patates douces violettes, jus de viande réduit et légumes de saison juste sautés 29 €
Beef fillet smoked , confit leeks, mashed sweet purple potato, gravy
- Suprême de Pintade laqué à la truffe, pommes de terre rattes rôties au beurre 24 €
Guinea supreme, truffle peking ,roasted fingerling potatoes
- Côte de Veau (AOP Aveyron Ségala) rôtie en terre mer, émulsion aux parfums marins, céleri rôti 28 €
Veal T-Bone, celery and iodid cream
- Lotte en croûte d'herbes, palet de pomme de terre fondante au curcuma et mousseline de carottes noires 26 €
Monkfish with herbs crust, potatoes, mashed black carrots
- Filet de Maigre grillé, maïs en déclinaison, coulis de betteraves et pommes de terre en légèreté 24 €
Croacker fillet (fish from Gironde estuary), corn, beetroot sauce , potatoes
- Sole Meunière, pommes sautées et légumes glacés 29 €
Sole meuniere, pan fried potatoes , vegetables
- Tronçon de Turbot rôti, crémeux de petits pois, légumes de saison et beurre Yuzu 32 €
Roasted Turbot section , mashed peas and vegetables, yuzu butter

LES DESSERTS

- **Le Cigare :** 11 €
Ganache tabac, sorbet cacao, panacotta café et sorbet Don Papa
Cigare in trompe l'œil : tabacco ganachen coffee panacotta, rhum and chocolate sorbets
- **Autour de La Confiture de Lait:** 10 €
Baba biscuit , mousse confiture de lait, sorbet Kalamansi, glace confiture de lait
baba biscuit , dulce de leche, calamansi citrus sorbet
- **Sphère aux 4 chocolats** 10 €
Travail autour de 4 chocolats de la maison Valrhona (Itakuja, Opalys, guanara, dulcey)
Work around 4 chocolates of Valrhona house
- **Poire et Morilles** 11 €
Poire pochée, crumble morille, mousse caramel morille
poached pear, morel mushroom crumble , morel caramel
- **Fraises aux Herbes:** 11 €
Sorbet aux herbes fraîches, pain de Gênes au basilic, crème double à la verveine, fraises fraîches, coulis
Genova basil bread , herbs sorbet, verbena whipped cream, strawberries
- **Fromages Affinés : Assiette à composer, 4 fromages au choix** 11 €
Cheese Platter , choice of 4 cheeses



Menu enfant 12€ :

Steack haché ou filet de poisson, accompagné de chips maison ou légumes + glace enfant +boisson (jus de pomme, jus d'orange ou sirop)

Origine de nos Viandes : France, Pologne, Allemagne, Hollande

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.

