

A LA CARTE

LES ENTREES

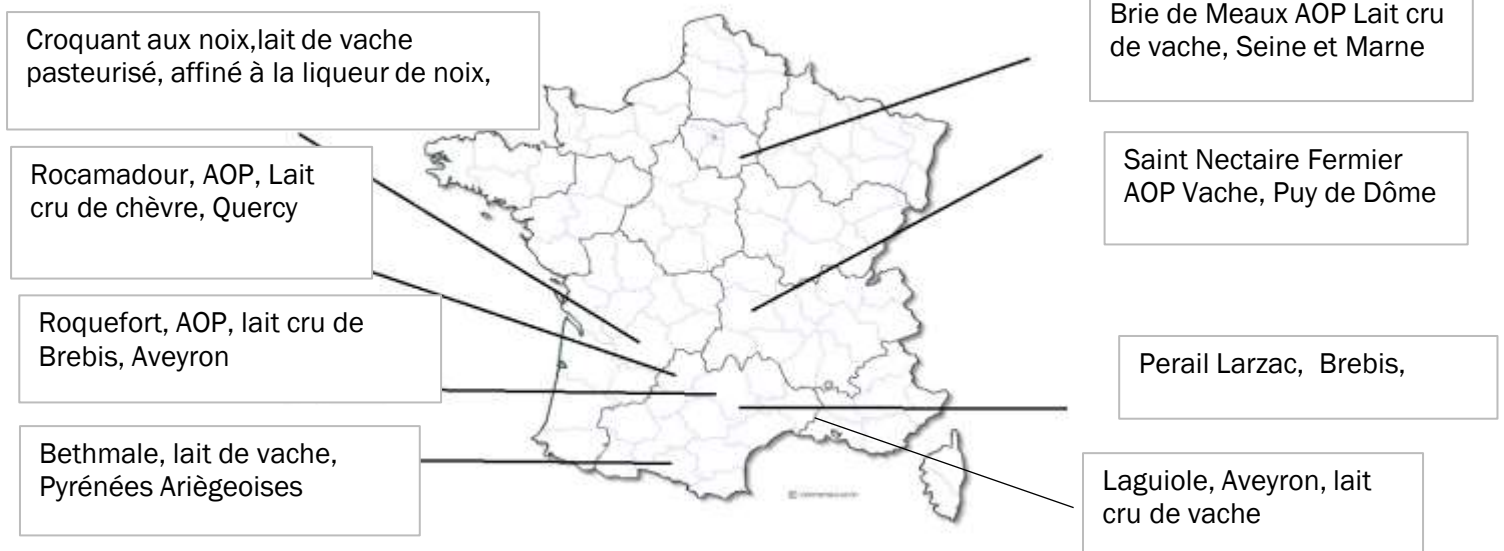
- Opéra de Foie gras de Canard mi-cuit à la figue 16 €
Foie gras and fig
- Duo de carpaccio de saumon Label Rouge et bar, crème glacée iodée, salade marine et avocat 15 €
Salmon and Seabass carpaccio, seaweeds ice cream, seaweeds and avocado
- Paté en croûte canard, porc et veau, pickles de légumes et confit d'oignons rouges 12 €
Veal , pork and duck pate en croute, pickles and red onion confit
- Croustillant betteraves, lait d'amandes en deux façons, champignons 12 €
Red beet lasagna noodles with almond ricotta, red pepper coulis, sauteed mushrooms, garlic mousse and fresh herbs
- Huîtres n° 3 Marennes Oléron, Fines de Claires Par 6 11€
Oysters Par 12 22€

LES PLATS

- Filet de bœuf en croûte de foie gras, jus de viande réduit 29 €
Beef fillet with a crust of foie gras, gravy
- Côte de cochon du Domaine Abotia infusée au paprika fumé, pommes de terres roses 27 €
Pork Chop from Pays Basque infused with smoked paprika, pink potatoes
- Pavé de Veau AOP Aveyron Ségala rôti au beurre de champignons, champignons frais et légumes de saison 28 €
Veal steak roasted with mushroom butter, fresh mushrooms and seasonal vegetables
- Lotte lardée, panais en deux façons, jus de cochon lié 26 €
Monkfish barded with bacon, roasted and mashed parsnips, pork gravy
- Filet de Maigre grillé, butternut rôti au miel, vinaigrette tranchée passion 24 €
Croacker fillet (fish from Gironde estuary), butternut roasted with honey, passionfruit dressing

LES DESSERTS

- **Le Cigare :** 12 €
Ganache tabac, sorbet cacao, panacotta café et sorbet Don Papa
Cigare in trompe l'œil : tabacco ganache, coffee panacotta, rhum and chocolate sorbets
- **Comme un Mont Blanc à la Poire:** 10 €
Meringue, gelée de poires, crème de marron, biscuit châtaigne et whiskey tourbé
Meringue, pear jelly, chestnut cream and biscuit, whiskey
- **Déclinaison autour du chocolat:** 11 €
Travail autour de 4 chocolats de la maison Valrhona (Itakuja, Opalys, guanara, dulcey)
Work around 4 chocolates of Valrhona house
- **La Carotte:** 11 €
Confite au miel, carotte cake, crémeux yuzu verveine, sorbet orange carotte gingembre
Candied carrot, carrot cake, yuzu verbena cream, carrot orange gingers orbet
- **Noisette & Foin :** 12 €
Panacotta au foin, crumble noisettes, crème de noisettes, panais confit, glace à la vanille
Hay Panacotta, hazelnut crumble, hazelnut cream, confit parsnip, vanilla ice cream
- **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.

