

La Carte

LES ENTRÉES

Buffet de Hors-d'œuvres 12,50
Buffet of Starters

Foie Gras de Canard mi-cuit, Emulsion de Loupiac & Sacristain à la Figue 13,50
Local Foie Gras served with a sweet wine emulsion & Sacristain with Fig

Tartare de Thon aux Agrumes 13,50
Tuna tartare with Citrus

Velouté de Mâche, Œuf de poule parfait & écume de Lard fumé 12,50
Velouté of lamb's lettuce, perfect Egg & smoked Bacon emulsion

Sablé aux Tomates séchées, Guacamole au Piment d'Espelette & Noix de Saint-Jacques rôties 14,50
Shortbread with sun-dried tomatoes, Guacamole with Espelette Pepper & Scallops

Ravioles de Légumes au Gorgonzola & bouillon corsé 13,50
Vegetable Ravioli with Gorgonzola & Broth

LES POISSONS

Anguille en persillade & Pommes de terre Grenailles 21,50
Fried Eel with Parsley & Local Potatoes

Noix de Saint-Jacques rôties, Beurre d'Orange sanguine, Lentilles corail & chips de Betterave 18,50
Roasted Scallops, Blood Orange Butter, red Lentils & Beet chips

Pad Thaï aux Crevettes & Cacahuètes grillées 16,50
Shrimp Pad Thaï & grilled Peanuts

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

Pot-au-Feu de Légumes d'hiver 14,50
Winter vegetable stew

LES VIANDES

Entrecôte de Bœuf Charolais, sauce Béarnaise & Pommes Pont Neuf 23,50
Beef Entrecote, Béarnaise sauce & big French Fries



Cassoulet de Moquettes au filet d'Oie confit & saucisse de Volaille de Mouilleron-en-Pareds 18,50
Local Cassoulet with Goose filet & local sausage

Foie de Veau Sauté, Parmentier de Pomme de terre, réduction de Vin & Oignons frits 18,50
Veal liver, Parmentier of Potato, Wine sauce & fried Onions

Joue de Bœuf laquée à la Bière, Chicons & Spatzles 17,50
Beer Lacquered Beef Cheek, Endive & Spatzles

LES FROMAGES

Plateau de Fromages 8,50
Cheese Platter

LES DESSERTS

Buffet de Desserts 8,50
Buffet of Desserts

Café ou Thé Gourmand 9,50
Gourmand Coffee or Tea

Royale au Chocolat & Noix de Pécan 8,50
Black Chocolate Cake & Pecan Nut

Pommes de la Maison Aubineau façon Tatin & Crème fraîche de Pamplie 8,50
Local Tarte Tatin & local fresh Cream

Autour des Oranges 8,50
Around the Orange

Crème de Lait à la fleur d'Oranger & Crèmeux à la Pistache 8,50
Milk cream flavored with Orange flower & Pistachio cream