



CREATEUR D'EXPERIENCE



À la Découverte de nos producteurs d'Aquitaine

45.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

La Blonde d'Aquitaine 19€

(sup Menu à la carte 3€)

Filet en tataki, tagliatelles de légumes croquants, mousseline de céleri, gel de sauce soja, condiment gingembre

Le Pigeon Fermier 29€

(sup Menu à la carte 3€)

Demi-pigeon poêlé, fumé maison, et sa farce, purée de choux-fleurs à l'amande, carottes glacées, jus de pigeon au raisin

La Pomme 11€

Fines tranches confites à la cannelle, sablé noix de Pécan, crème fraîche Bio, sorbet Granny Smith au cidre Breton du « MOF » Gérard Cabiron

Menu à la carte 39.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

Les Entrées

Le Cromesquis de Veau 16€

Cromesquis de veau en blanquette revisitée, purée de riz, carottes et oignons grelots, sauce blanquette

Le Foie Gras 17€

Mi-cuit au poivre de Sichuan, poires fondantes cuites au vin blanc, crumble de sésame, pain au sésame de « La Ferme du Petit Baron »

Le Cochon 16€

Epaule confite et effilochée, raviole maison ouverte, farcie de duxelle aux cèpes, noisettes torréfiées, jus de viande

Les Gambas 18€

En tartare, brunoise de mangues marinées aux épices, bouillon de gambas aux saveurs thaï, tempura de feuilles de céleri

Le Haddock 15€

En carpaccio, tartelette de fromage frais aux herbes, légumes croquants du moment, coulis de Piquillos et herbes folles

Les Plats

Le Cabillaud 28€

En ballotine cuit basse température, cœur de Shiso, endive braisée, salade d'endives Carmine, sauce carotte orange gingembre

La Pintade 26€

Suprême cuit basse température, millefeuille de céleri au comté 24 mois d'affinage, champignons de saison poêlés, sauce morille

Le Bœuf Français 28€

Filet à la plancha, pommes de terre Ratte confites à la graisse de canard, blancs de poireaux grillés, crème montée au Raifort, jus de viande corsé

L'Esturgeon 28€

Dos snacké, lentilles vertes du Puy à l'échalotte confite et ciboulette, fines tranches de Bellota, émulsion de noisettes torréfiées

Le Végétal 22€

Falafel maison et crème d'houmous, tagliatelles de légumes aux herbes aromatiques, sauce carotte orange gingembre

Le Veau 27€

Quasi cuit basse température, blancs de poireaux grillés, pommes de terre Ratte confites à la graisse de canard, crème montée au Raifort, jus de viande corsé

Les Fromages

Planche de 5 fromages frais et affinés 11€

Marie Quatrehomme Meilleur Ouvrier de France

Les Desserts

L'Agrume 11€

Tartelette feuilletée, praliné croustillant noisette, ganache montée chocolat blanc au poivre Timut, segments d'agrumes, éclats de noisette, sorbet citron du « MOF » Gérard Cabiron

Le Chocolat Valrhona 11€

Mousse chocolat au lait Azelia sur son cookie aux pépites de chocolat et nougatine au miel, crème légère tonka, glace crème fraîche des Hautes Alpes du « MOF » Gérard Cabiron

Le Potimarron 11€

Façon crème brûlée, feuilles de mandarine, crémeux et éclats de marron, sorbet mandarine du « MOF » Gérard Cabiron

La Banane 11€

Crème diplomate au Baileys, crumble cacahuètes, bananes fraîches et feuilles de banane au sésame noir, glace banane de Madagascar et éclats de caramel beurre salé du « MOF » Gérard Cabiron

Le Café « vraiment » Gourmand 14€

(sup Menu à la carte 3€)

Le chocolat, l'Agrume, la Pomme, servis en petites portions et accompagnés d'un café ou d'un thé

Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en France.

La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes.

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises et service compris.