

# A LA CARTE

## LES ENTREES

- Terrine de Campagne Maison, trompettes de la mort et canard, pickles de légumes 12 €
- Foie gras de canard IGP Sud-Ouest au naturel, poire fraîche, sorbet betterave, coulis acidulé de poire 16 €
- *Velouté de Butternut au curcuma, moules et haddock fumé comme un cappuccino* 14 €
- 6 Huîtres n° 3 Marennes Oléron, beurre d'algues 12 €
- Tartare de saumon Label Rouge comme un ceviché, Huile homard 16 €

## LES PLATS

- Poitrine de Bœuf de 7h confite au vin rouge, foie gras, mousseline de pommes de terres comme une fondue et légumes de saison 24 €
- Magret de Canard IGP Sud Ouest, Sauce au Foie Gras, trompettes de la mort et girolles 26 €
- Saint Jacques roties, risotto à l'ossau iraty et sauce iodée 28 €
- Pavé de maigre et déclinaison de courge, sauce au crémant et vanille 26 €
- Dos de Cabillaud, champignons des bois justes sautés selon la cueillette, beurre de girolles 26 €

## LES DESSERTS

- Autour des agrumes et fruits exotiques 12 €  
Croustillant à la fève tonka, sorbet fruit de la passion et orange, écume au lait d'amande, gel yuzu, namelaka chocolat blanc
  
- Autour du Chocolat..... 11 €
  
- Le Cigare 12 €  
Ganache tabac, panacotta café et sorbet Don Papa
  
- Fromages Affinés : Assiette à composer, 3 fromages au choix 11 €  
*Fourme d'Ambert , St Nectaire Fermier, Rocamadour, Brie fermier, Ossau Iraty, Reblochon, Cabri de Touraine*

### Menu Enfant 12€ :

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.  
Nos viandes sont d'origine : France , Espagne, Belgique, Pays Bas

*All prices are net prices including taxes.  
We hold at your disposal the complete and up-to-date list of allergens contained in our dishes.*

