

## LES PLANCHES, À PARTAGER... OU NON

Planche de Jambon Serrano 9 mois d'affinage 15 €  
Planche de Foie Gras mi-cuit 50g, chutney du moment 19€

# LE MENU DU MARCHÉ

**29 €**

Entrée - Plat - Dessert

**25 €**

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

*Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés*

### LE BOEUF

En carpaccio, rôti cuit au sel, mayonnaise à l'huile fumée,  
jaune d'œuf confit au soja et betterave

OU

### LE SAUMON

En gravelax, crème montée aux 5 citrons et aneth, gel  
citron, granola



### LE MERLU

Filet rôti, légumes de saisons,  
crème d'oignons caramélisés, sauce citronnée tranchée  
à l'huile d'herbes

OU

### LE VEAU

Onglet basse température, gratin de macaronis au comté,  
poireaux, sauce moutarde miel



### LE CHOU

Chou craquelin, croustillant praliné, crème diplomate  
à la fleur d'oranger et sorbet aux deux citrons

OU

### LE MILLEFEUILLE

Au chocolat, poêlée de mangue, glace vanille macadamia



### CAVIAR STURIA OSCIETRA

10€ les 5g

Faites vous plaisir avec  
le véritable caviar de  
Nouvelle-Aquitaine

RESTAURANT  
SAVOUREUX

Nos viandes sont issues de troupeaux nés,  
élevés et abattus en Europe. La liste des  
allergènes peut être consultée sur simple  
demande auprès de nos équipes.  
Nos tarifs sont indiqués toutes taxes  
comprises, service compris et hors boissons.

# LA CARTE

### L'OEUF D'HERVÉ THIS 13€

Oeuf 65°, crémeux de carottes au cumin, champignons marinés,  
crumble de moelle, émulsion persillade, sauce meurette

### LES CRUSTACÉS 16€

Raviole farcie à la chair de crabe et de crevette, coriandre, bouillon de  
crevettes au lait de coco et citronnelle, œufs de saumon en salade

### LE RADIS 13€

En tartelette, mousse de ricotta aux noix et miso rouge,  
salade de radis, gel citron vert, jeunes pousses



### LE VEAU 29€

Quasi en basse température, siphon de pomme de terre,  
condiment de chou kale, câpres frits, jus de veau à la salicorne

### LE LIEU JAUNE 28€

Filet nacré, mousseline de topinambour à la badiane et cerfeuil,  
tombée de pack choï, beurre blanc aux kumquats

### LE PIGEON 26€

Suprême en cuisson lente & cuisse confite, déclinaison de betteraves,  
sarrasin grillé, jus de pigeon à l'armagnac

### LE GREC VÉGÉTAL 20€

Façon kebab, pain pita, lamelles de céleri et champignons rôtis,  
crème d'ail et ciboulette, roquette et frites maison



### LES FROMAGES 13€

Notre sélection de 5 fromages affinés

### LE CHOCOLAT VALRHONA 14€

Soufflé sans farine, caramel aux baies de la passion,  
tuile au gruë de cacao, sorbet passion

### LE TOPINAMBOUR 13€

Sablé au café, déclinaison de topinambour,  
crème légère à la vanille, gel Baileys

### LES AGRUMES 12€

Financier à l'orange, salade d'agrumes,  
gelée de mimosa, glace vanille