

Menu Borrère

Entrée + Plat + Dessert : 42 €

3 courses : 42 €



6 huitres (du Bassin d’Arcachon) – selon arrivage 14.00€

6 oysters (from Arcachon bassin) –on availability

ENTREES : 18€

Œuf parfait, fricassée d’artichauts et pickles de girolle

Perfect egg, artichoke fricasse and pickled chanterelle mushroom

Asperges blanches rôties, truite du Blagour confite, condiment à l’orange

Roasted white asparagus, candied trout of the blagour, orange condiment

Harmonie de foie gras de canard Maison, chutney rhubarbe, toast de

Crousti’Lot et pain d’épices Maison

Harmony of homemade duck « foie gras », rhubarb chutney, Crousti’Lot bread and homemade gingerbread

PLATS : 23€

Magret de canard, jus au poivre fumé, déclinaison de choux fleur

Duck breast, smoked pepper juice, cauliflower declinaton

Filet de veau lardé basse température, jus corsé fenouil, mousseline petit pois et condiment citronné

Baked veal fillet cooked low temperature, strong fennel juice, peas mousseline, lemon condiment

Pavé de lieu jaune, asperges vertes, pesto aux tomates confites

Green pollack fillet, green asparagus, candied tomatoes pesto

Risotto de légumes végétarien

Risotto with vegetables (for the vegan and Veggies)

Omelette à la Truffe, jus corsé, salade mesclun + 6€

Truffle omelet, cooking juice, mix salad

FROMAGES : supplément de 9€

Sélection de 3 fromages : Rocamadour de la ferme des Champs Bons, Tomme de brebis « Pavé du Larzac » truffé, Mej'o noix (chèvre)

Assortment of 3 cheeses : Rocamadour (goat cheese) from « ferme des Champs Bons », « Tomme » sheep with truffles, Mej'o goat cheese with nuts

DESSERTS : 12€

Soufflé au chocolat noir, glace mascarpone maison

Black chocolate soufflé, mascarpone homemade mascarpone icecream

La Fraise

(Fraise, coulis de fraise maison, glace à la fraise maison, tuile à la fraise)

The Strawberry

Parfait glacé aux noix du Périgord

Iced « Parfait » with walnut from the Perigord

Les Duos glacés : + 2€

(2 boules de glace et sa liqueur 2Cl)

Eau de Noix Louis Roque & Glace Vanille, **Green Menthe Louis Roque &** Glace
Chocolat Menthe, **Eau de vie de Framboise &** Sorbet Framboise, **Limoncello &**
Sorbet Citron, **Liqueur de châtaigne Louis Roque &** Glace Châtaigne

Menu Terroir : 40 €

Harmonie de foie gras de canard Maison, chutney rhubarbe, toast de
Crousti'Lot et pain d'épices Maison

Harmony of homemade duck « foie gras », rhubarb chutney, Crousti'Lot
bread and homemade gingerbread

Omelette aux Cèpes, salade mesclun

Ceps omelet, mesclun salad

Duo glacé Vieille Prune Louis Roque (2cl) & Glace Vanille

Homemade vanilla ice cream and plum Liqueur (2cl)

Merci de nous informer à la commande de vos éventuelles allergies

If any allergies or intolerance, please let us know when ordering

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts, - Tous nos prix
indiqués sont TTC, service compris

