

10€ les 5g

Faites vous plaisir avec
le véritable caviar de
Nouvelle-Aquitaine

LA CARTE

LES PLANCHES, À PARTAGER... OU NON

Planche de Jambon Serrano 9 mois d'affinage 15€

Planche de Foie Gras maison mi-cuit 50g, chutney du moment 19€

LES ENTRÉES

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

LES ASPERGES 15€

Mélange d'asperges vertes et blanches,
sabayon au vin jaune et croustillant sarrasin

LES PLATS

LE VEAU 29€ ORIGINE FRANCE

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

LE MAIGRE 28€

Maigre rôti, déclinaison de fenouil,
sauce vierge aux agrumes et baies roses

LE CANARD 27€ ORIGINE FRANCE

Filet de canard rôti, blettes en textures, polenta croustillante,
fraises macérées au vinaigre balsamique et herbes fraîches,
jus de canard réduit

LE VÉGÉTAL 20€

Gnocchis de ricota, velours d'épinards acidulé,
émulsion à l'ail noir et éclats de noisettes torréfiées

LES FROMAGES & LES DESSERTS

LES FROMAGES 13€

Notre sélection de 5 fromages affinés

LE CHOCOLAT NOIR VALRHONA 14€ 15 MIN DE CUISSON

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

LE VACHERIN REVISITÉ 12€

Aux kiwis pochés, gel de menthe,
chantilly à la vanille et sorbet agrumes cactus

LA BANANE ET LE CHOCOLAT 13€

En tartelette, croustillant praliné bretzel, confit à la banane,
crémeux au chocolat au lait Valrhona Kidavao, glace caramel bonbon