

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 CÉLERI

Façon rémoulade, moutarde de pomme et magret séché
maison, vinaigrette citron-estragon-café
OU

LE CHOU-RAVE

En carpaccio mariné au gingembre, chips de tapioca,
vinaigrette coco clémentine



LE RETOUR DE PÊCHE

Filet snacké, écrasé de pommes de terre à la myrte
citronnée, bouillon d'algues kombu à la moelle de bœuf
OU

LA DINDE

Cuisse en ballotine, en cuisson lente, jardinière de petits
légumes, condiment praliné pistache et jus corsé



LA RHUBARBE ET LA FRAISE

Feuilleté à la rhubarbe pochée et menthe, crème vanillée,
gel de fraises Mara des Bois, glace lait d'amande
OU

LA CHARLOTTE

Biscuit cuillère, bavaroise au chocolat,
confit d'orange, glace réglisse



CAVIAR STURIA OSCIETRA

10€ les 5g

Faites vous plaisir avec
le véritable caviar de
Nouvelle-Aquitaine

RESTAURANT
SAVOUREUX

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

LES ASPERGES 15€

Mélange d'asperges vertes et blanches, coriandre, bouillon de
crevettes au lait de coco et citronnelle, œufs de saumon en salade



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



LES FROMAGES 13€

Notre sélection de 5 fromages affinés

LE CHOCOLAT NOIR VALRHONA 14€ 15MN DE CUISSON

Soufflé sans farine, caramel aux baies de la passion,
tuile au gruë 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 noir Valrhona Kidavao, glace caramel bonbon