

# La carte

## LES ENTRÉES

- Les Asperges du Blayais** du château de la Blanchetterie en déclinaison: 14€  
Les Blanches IGP du Blayais poêlées au Beurre et en crémeux, les Vertes en Pickles et Crues, Huile verte et crumble à la Noisette  
*Selection of asparagus: asparagus fried in butter and creamy, green asparagus in pickles and raw asparagus, green oil and hazelnut crumble*
- Les Légumes Printaniers confits**, Œuf coulant juste tiédi, 12€  
Tapenade noire & quelques Pousses  
*Candied spring vegetables, black tapenade, warmed runny egg*
- Les Saint-Jacques** en Carpaccio, Vinaigrette minute à l'Huile de colza de la 14€  
Ferme de la Troussaie et Fruits de la passion  
*In carpaccio with a minute dressing of rapeseed oil and passion fruit*
- La Truite de Saint-Etienne de Baïgorry** en Pressé, légumes de printemps 13€  
et Gelée de Bardes safranée, sauce gribiche Escoffier  
*Pressed trout from Saint-Etienne de Baïgorry, vegetables and saffron bard jelly, Escoffier gribiche sauce*
- Les Huîtres Papin Jacob** n°2 spéciales par 6 Marennes Oléron, 15€  
Beurre à l'Encre  
*Papin Jacob's Oysters, Marennes d'Oléron, special n°2 per 6, ink butter*
- La Déclinaison de Homard** 24€  
Cube de bisque, la queue juste tiédie et rémoulade de pincés  
*Lobster declination, bisque cube, just warmed tail and claw remoulade*
- La Terrine de Campagne Maison** *Viande Origine France* 12€  
Canard et Veau, Pistaches et Myrtilles  
*Terrine Duck and Veal, Pistachios and Blueberries*
- Le Foie Gras** marbré à l'Hibiscus, gelée de Bissap *Viande Origine France* 18€  
et Confit de Chutney de Fleur d'Hibiscus, pain aux Céréales croustillant  
*Foie Gras, marbled with hibiscus, bissap jelly and hibiscus flower chutney confit, crispy cereal bread*

# LES PLATS

**Le Filet de Maigre** rôti au beurre d'Agrumes, 28€  
mousseline de Choux fleur au Pomelos jus de Bardes réduit aux Agrumes  
*Croaker fish roasted in citrus butter, cauliflower mousseline with pomelo, bard jus reduced with citrus*

**Les Saint-Jacques Grillées** à la plancha et croustées au beurre de Café 26€  
cubain, crémeux de Céleri à la fève Tonka, émulsion de Chorizo  
*Grilled scallops and crusted with Cuban coffee butter, creamy celery with tonka, chorizo emulsion*

**L'Esturgeon à la Bordelaise** sauce Vin rouge liée au Chocolat, 22€  
Mousseline de Pommes de terre et Poireaux confits  
*Bordeaux-style sturgeon, red wine and chocolate sauce, potato and leek confit mousseline*

**Le Filet de Boeuf Wellington**, écrasé de Pommes-rattes *Viande Origine France* 31€  
*Beef Wellington, mashed potatoes*

**Le Veau en Belle Côte** infusée au beurre de Champignons puis grillée, 34€  
écrasé de Pommes de terre aux herbes, quelques Légumes de saison  
justes sautés, jus réduit *Viande Origine France*  
*Veal chop infused with mushroom butter then grilled, mashed potatoes with herbs, a few seasonal vegetables just sautéed, reduced juice*

**Le Pigeon Royal** désossé et farci au Couscous de Blé fumé, jus de carcasse 31€  
réduit *Viande Origine France*  
*Pigeon, boned and stuffed with smoked wheat couscous, reduced carcass juice*

**Le Suprême de Volaille** cuit en basse Température, *Viande Origine France* 22€  
jus de viande truffé, crémeux de Petits-pois et Carottes fanes  
*Low-temperature chicken supreme, truffled meat jus, creamy peas and baby carrots*

**Le Carré d'agneau** en croûte de Réglisse, *Viande Origine Nouvelle Zélande* 34€  
Risotto croustillant à la Morille, jus réglissé et quelques légumes printaniers  
*Rack of lamb in a liquorice crust, crispy morel risotto, liquorice jus and spring vegetables*

**Les Zitone**, Royale d'Artichaut et émulsion Basilic,  20€  
Légumes du printemps confits  
*Zitone, artichoke royale and basil emulsion, preserved spring vegetables*

# LES DESSERTS

**Le Tiramisu Minute de la Citadelle** aux Pralines roses 12€  
*The Citadelle's Tiramisu minute with pink pralines*

**Le Chocolat Valrhona** 12€  
Ganache montée, en Crémeux, en Crumble, Glace maison et Sauce chaude  
*Valrhona chocolate with ganache, cream, crumble, homemade ice cream and hot sauce*

**Miel, Vanille & Chocolat** 12€  
Crémeux Miel, mousse légère à la Vanille, biscuit Chocolat et glaçage  
Esquimau  
*Honey cream, light vanilla mousse, chocolate cookie and eskimo icing*

**Le Café** 12€  
Mousse légère Espresso, Praliné Amandes et Café, biscuit Croquant et  
glace Espresso  
*Light espresso mousse, almond and coffee praline, crunchy cookie and espresso ice cream*

**Les Fraises** marinées minute au Vin du Blayais, 12€  
Gel de Basilic, sorbet aux Herbes fraîches maison, crème Mascarpone à  
la Vanille de l'Île Maurice  
*Strawberries, marinated in blayais wine, basil gel, homemade fresh herb sorbet, Mauritius vanilla mascarpone cream*

**La Brioche Perdue** et Crème brûlée au Citron noir, glace Citron noir 14€  
maison  
*Brioche Perdue with black lemon crème brûlée and homemade black lemon ice cream*

**Les Fromages** affinés de La Farandole des Fromages, 12€  
Confiture de fruits du moment maison  
*La Farandole des Fromages matured cheeses, homemade fruit jam of the moment*

---

**Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) :** 12€  
Filet de volaille pané ou filet de poisson accompagné de Pommes de Terre  
et Légumes + Glace enfant + Boisson (jus de Pommes ou sirop)  
*Breaded chicken breast or fish fillet, accompanied with potatoes or vegetables + ice cream + choice of beverage  
(orange juice or syrup and water)*

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