

# La Carte

## ENTRÉE

**Le Foie Gras** *Viande Origine France* 14€

Foie Gras des Landes cuit au naturel, Anguille Fumée, Artichaut, Confiture d'Oignons Rouges à la Grenadine

*Naturally cooked Landes foie gras, smoked eel, artichoke, red onion jam with grenadine*

**Les Céréales** 14€

Risotto de Petit épeautre et Asperges du Blayais, Noisettes, Tuile de Parmesan, Coulis de Crustacés

*Risotto with Einkorn Wheat and Blaye Asparagus, Hazelnuts, Parmesan Tuile, and Shellfish Coulis*

**La Reine Blanche** 16€

Asperges IGP du Blayais Snackées, Fine Crème de Cresson de Fontaine, Quenelle de Volaille Truffée

*Sautéed Blayais PGI Asparagus, Light Cream of Watercress, Truffle-Infused Chicken Quenelle*

**Les Huîtres Spéciales Marennes N°3, Par 6** 15€

De la Maison ANCELLIN, Simplement Ouvertes, Beurre au Piment d'Espelette, Vinaigre à l'échalote, Algues Wakamé

*6 Oysters, Espelette Pepper Butter, Shallot Vinegar, Wakame Seaweed*

**Le Civet de Homard au Champagne** 26€

Homard de nos Côtes Juste Saisi, Jus de Carcasse légèrement Crémé,

Oeufs de Tobiko et de Saumon, Jeunes Pousses

*Pan fried Lobster, Lightly Creamed Lobster Stock, Tobiko and Salmon Roe, Baby Greens*

**L'Oeuf Fermier & La Gambas** 14€

Oeuf Fermier Cuit en Basse Température, Champignons de Paris Bruns, Shiitakés en Fricassée et en Crémeux, Gambas Rôtie

*Low-Temperature Poached Farm-Fresh Egg, Brown Button Mushrooms, Shiitake Mushrooms in a Fricassee and Cream Sauce, Roasted Prawn*

**Le 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 Pomme ou Sirop à l'eau)

*Breaded Chicken Breast or Fish Fillet Served with Potatoes and Vegetables + Children's Ice Cream + Drink (Apple Juice or Cordial)*

# VIANDE, BASSE-COUR ET MARÉE

**Le Ris de Veau** *Viande Origine Union Européenne* 32€

Pomme de Ris de Veau dorée au Beurre, Laquage Mangue, Purée Fine de Haricots Tarbais, Jus réduit, Liaison à l'ail Noir

*Butter-braised veal sweetbreads, mango glaze, smooth purée of Tarbais beans, reduced sauce, thickened with black garlic*

**Tournedos Rossini et Sauce Périgourdine** *Viande Origine France* 34€

Filet de Boeuf et Foie Gras Poêlé sur Toast, Jus à la Truffe, Légumes Printaniers, Purée Bien Beurrée

*Beef Tournedos Rossini, Truffle Gravy, Spring Vegetables, Buttery Mashed Potatoes*

**Le Cochon de la Tête aux Pieds** *Viande Origine France* 31€

Côte au Sautoir, Pied en Cromesquis, Boudin en Parmentier, Jus de Cochon, Julienne de Chorizo

*Pork Chop, Cromesquis-Pig's Trotter, Parmentier-Blood Sausage, Pork Gravy, Chorizo*

**La Volaille Gauloise** *Viande Origine France* 27€

Suprême farci au Fromage Frais et Citron Confit, Jus de Volaille à la Tartuffarde, Asperges Blanches Roulées au Lard Paysan

*Supreme stuffed with fresh cheese and candied lemon, chicken jus with truffle, white asparagus rolled in country-style bacon*

**La Sole Meunière** 36€

Sole Entière au Beurre Noisette et Citron, Pommes Nouvelles aux Herbes, Salade Croquante de Fenouil, Chou tendre Printanier

*Whole Sole with Browned Butter and Lemon, Potatoes with Herbs, Fennel Salad, Spring Cabbage*

**Le Maigre** 31€

Dos rôti, Duxelles de Champignons au Lillet, Fondue d'Épinards, Pomme Nouvelle de l'Île de Ré dans un Jus de Coquillage, Mousse d'Estragon

*Croaker Fillet, mushroom duxelles with Lillet, spinach, potatoes from Île de Ré in a shellfish sauce, tarragon mousse*

# FROMAGE ET GOURMANDISES

## Fraises, Les Premières

14€

Fraises Marinées Menthe Basilic et Citron Vert, Sorbet Maison Fraise  
Tabasco, Tuile à l'Orange, Roquette

*Strawberries Marinated in Mint, Basil, and Lime, Homemade Strawberry-Tabasco Sorbet, Orange Tuile, Arugula*

## Citron, Pomme, Estragon

14€

Crèmeux Citron Jaune et Pomme, Sablé Breton, Gel Estragon,  
Sorbet Pomme Verte, Zestes de Citron Confit

*Creamy Yellow Lemon and Apple, Breton Shortbread, Tarragon Gel, Green Apple Sorbet, Candied Lemon Zest*

## Chocolat noir, Tonka, Café

14€

Moelleux Chocolat 70%, Mousse Chocolat, Tonka et Cardamome,  
Glace Café, Tuile Grué de Cacao, Siphon Café

*Dark Chocolate Cake, Chocolate Mousse with Tonka Bean and Cardamom, Coffee Ice Cream, Cocoa Nib Tuile, Coffee Siphon*

## Miel de Printemps de Nos Ruches – Amandes et Fleur d'Oranger

14€

Madeleine au Miel, Parfait Glacé Miel, Crème Fleur d'Oranger,  
Amandes Caramélisées

*Honey Madeleine, Honey Ice Cream Parfait, Orange Blossom Cream, Caramelized Almonds*

## Les Fromages D'ici ou D'ailleurs

14€

Confiture de Cerises Noires, Salade de Saison

*Cheeses, Black Cherry Jam, Seasonal Salad*



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 all taxes.*

*We have a complete and up-to-date list of allergens contained in our dishes available for your reference.*