



A LA CARTE

Nos planches à partager

Planche de charcuterie ibérique 18 €

Planche mixte 25 €

charcuterie ibérique & fromages affinés

Entrées

Huitres n°4 du bassin d'Arcachon 10 € | 14 € | 16,50 €

6 | 9 ou 12 & sa terrine maison

Camembert rôti au miel  13,50 €

salade aux noix & magret fumé maison

Duo de foie gras 16 €

mi-cuit et poêlé, confiture de figues maison, brioche toastée

La salade landaise 16,50 €

Salade, croûtons, noix, gésiers de canard, magret et lard fumé, foie gras

L'entrée du moment 14,50 €

selon l'inspiration du chef

Plats

La parillada de la mer 26,50 €

légumes du moment

Risotto aux Saint-Jacques 26,50 €

crème de chorizo

Le retour du pêcheur 25 €

sauce beurre blanc nantais

Cassolette de ris de veau 27,50 €

aux cèpes et croûte feuilletée

Magret de canard entier grillé 26 €

sauce au bleu ou bordelaise | supplément foie gras poêlé 5 €

Entrecôte grillée 300gr. 26,50 €

sauce au bleu ou bordelaise | supplément foie gras poêlé 5 €

Risotto végétarien  21 €

petits légumes et parmesan

Supplément sauce au choix 2€



Plat Végétarien

Prix net service compris



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais.
Il se peut que certains viennent à manquer.





A LA CARTE

Desserts

Nos desserts et coupes glacées sont élaborés avec des glaces artisanales sélectionnées avec soin

Assiette de brebis

confiture de cerise noire

8,50 €

Trilogie de fromages affinés

maison Perreau (La Hume)

9,50 €

Cannelés façon profiteroles

cannelé maison, glace vanille, chantilly, chocolat chaud, amandes grillées

10 €

Brioche comme un pain perdu

glace vanille caramel cacahuètes

9 €

Dessert du moment

selon l'inspiration du chef

9,50 €

Irish coffee de la Gourmandise

11 €

Café ou Thé gourmand

selon l'inspiration du chef

11.50 €

Nos glaces et sorbets

Glace 2 ou 3 boules au choix

Vanille/ chocolat/ caramel beurre salé/ Rhum raisins/ menthe chocolat/café/ pistache /coco poire/ pomme / citron vert/ framboise/ mangue

6 € | 8,50 €

Nos coupes glacées

Coupe du patron

glace rhum raisins, glace vanille, rhum arrangé maison, chantilly, amandes grillées

8.50 €

Coupe colonel

glace citron vert, vodka

8 €

Coupe iceberg

glace menthe chocolat, Get 27

8 €

Dame Blanche

glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

9 €

Chocolat liégeois

glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

9 €

Café liégeois

glace café, ristretto, chantilly, amandes grillées

9 €

Caramel liégeois

glace caramel, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

9 €

Supplément chantilly 1,50€



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais.
Il se peut que certains viennent à manquer.

Prix net service compris

