



A la Carte

UNIQUEMENT A PARTIR DU VENDREDI SOIR JUSQU'AU DIMANCHE ET JOURS FERIES

PLANCHE DU SUD-OUEST MIXTE à partager 19.50 €
Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun, Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo ibérique, Coppa, Fromages, Cerise Noire **Produits issus du Pays Basque AOP**

Nos entrées

Le Poulpe 18.00 €
Tentacules de Poulpe Grillé Guacamole Brûlé Gel d'Agrumes Chips de Riz

L'Œuf Parfait 16.00 €
Œuf Bio Crémeux de Cèleri Huile de Cacahuètes Brunoise de Cèleri

Le Foie Gras 18.00 €
Comme un Opéra, Foie gras Gel Porto et Fruits Rouges

Le Saumon 17.50 €
En Tataki Pickles de Légumes Mayonnaise aux Sésames Noirs Wakamé

Nos poissons

Lieu Jaune 26.00 €
Pavé de Lieu Jaune Snacké Déclinaison de Betteraves Crème de Piquillos

La Daurade 27.00 €
Filet de Daurade en Millefeuille Fondue de Poireaux Légumes du Marché Huile d'Herbes

Nos viandes

L'Entrecôte 27.00 €
Des dockers 400 grammes environ, et sa Cargaison d'échalotes Cuites ou Crues Frites maison et son mesclun

Le Bœuf 25.00€
Tournedos de Cœur de Faux-Filet
Poêlée de Champignons des Sous-Bois Nuage de Pomme de Terre Agata
Carotte Glacée Jus Corsé à la Truffe

Le Veau 300 grammes environ 28.00 €
Côte de Veau Ecrasé de Pommes de Terre à l'Infusion d'Ail Jus Réduit au Thym



Pour finir en douceur

<u>Le Chou</u>	9.00 €
Chou Craquelin Crémeux Chocolat Noisette et sa Boule de Glace à la Noisette	
<u>Le Citron Yuzu</u>	9.00 €
Yuzu en Mousseline Meringue Chamallow aux Zestes d'Agrumes et son Gel	
<u>Forêt Noire</u>	8.00 €
Déstructurée Ganache Chocolat Amarenas Chantilly Vanillée Génoise Chocolat Fragment de Chocolat	
<u>Dame Blanche</u>	8.00 €
Boules de Glace Vanille Bourbon Sauce Chocolat Amandes Grillées et sa Chantilly	
<u>La Poire</u>	8.00 €
Poire Pochée aux Epices Sablé Breton Sabayon Caramel	

✓ ASSIETTE DE 3 FROMAGES 7.50 €

Glaces ou Sorbets

1 BOULE	3.00 €
2 BOULES	4.50 €
3 BOULES	6.00 €

Parfums

Chocolat, Café, Rhum Raisin, Vanille, Fraise, Framboise, Citron Vert, Citron, Cassis, Fruit de la passion...

✚ TOUS PLATS COMMANDES EN DIRECT, demandera environ 15mn de préparation

La liste des Allergènes peut être consultée sur une simple demande auprès de notre équipe

PRIX NET SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Menu à 41€

(Entrée + Plat + Dessert)

Entrées

L'Œuf Parfait

Œuf Bio Crémeux de Cèleri Huile de Cacahuètes Brunoise de Cèleri

Ou

Le Foie Gras

Comme un Opéra, Foie gras Gel Porto et Fruits Rouges

Plats

Lieu Jaune

Pavé de Lieu Jaune Snacké

Déclinaison de Betteraves Vinaigre de Piquillos

Ou

Le Bœuf

Tournedos de Cœur de Faux-Filet

Poêlée de Champignons des Sous-Bois Nuage de Pomme de Terre Agata

Carotte Glacée Jus Corsé à la Truffe

Pour Finir en Douceur

Forêt Noire

Déstructurée Ganache Chocolat Amarenas

Chantilly Vanillée Génoise Chocolat Fragment de Chocolat

Ou

La Poire

Poire Pochée aux Epices Sablé Breton Sabayon Caramel

VINS LOCAUX

Graves de Vayres AOC

- **Vins Rouges**

Château Bleu Toulouze	0,75 cl	25 €
Château La Gravelière	0,75 cl	19 €
Château Bel Air	0,75 cl	23 €
Château La Caussade	0,75 cl	22 €

- **Vins Rosés**

Château Degas Bordeaux Rosés	0,75 cl	17 €
------------------------------	---------	------

- **Vins Blancs**

Château Jean Dugay	0,75 cl	16 €
--------------------	---------	------

Carte des Vins AOC

- **Vins Rouges**

Château Chevalier de Pompignac	0,75 cl	30 €
Pessac Léognan	Au verre 0,14 cl	8 €

Prix net Service compris

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération