

Ecrin de Saveurs

UNIQUEMENT A PARTIR DU VENDREDI SOIR
JUSQU'AU DIMANCHE MIDI

Premiers Plaisirs

Sous le Velours d'Automne

17.00 €

Duo de Butternut & Potimarron et son Œuf Parfait à 64°
Julienne de Speck, Eclats de Noisettes & Châtaignes, Graines de Courge

L'Âme des Sous-Bois

20.00 €

Raviole Ouverte, Crémeux de Cèpes et Foie Gras Poêlée, Girolles et Siphon à Huile de Noisette

Risotto de La Mer

18.00 €

Bec d'Oiseaux, Crémeux de Mascarpone et Parmesan Servi avec des Crevettes Poêlées et Fruits de Mer

La Gratinée

16.00 €

Tranches de Pain Croustillantes, Oignons Caramélisés et Emmental fondant,
Baignées d'un bouillon de Bœuf parfumé

Les Délices Marins

Le Cabillaud

27.00 €

Pavé de Cabillaud délicatement accompagné d'une déclinaison de Cèleri et de sa vinaigrette,
Nappé d'un Jus de Coquillage parfumé et Salicornes

La Lotte

28.00 €

Lotte Rôtie Servie avec Haricots Coco à l'Ancienne Tomates Confites, Couenne de Lard,
Lardons et Jambon Serrano assaisonné d'un bouquet d'Aromates

L'Art de la Viande

L'Entrecôte

28.00 €

Des dockers 400 grammes environ, et sa Cargaison d'échalotes Cuites ou Crues
Frites et son mesclun

Sauté de Poulet aux Parfums d'Asie

24.00 €

Poulet Tendre Sauté accompagné de Nouilles de Riz, Carottes et Poireaux Croquants,
Relevé de Gingembre et d'Herbes Aromatiques

Le Parmentier

25.00 €

Effiloché de Canard Confit, Méli-Mélo de Champignons sauvages, Purée Maison parfumée à l'Huile de Truffe

Palette de Bœuf Sauce au Poivre

26.00 €

Dessus de Palette tendre, nappé d'une sauce au poivre,
Servi avec des Petites Pommes Fondantes Mitraille au Doux Gras

Evasion Sucrée

Pavlova_Tropicale	9.00 €
Meringue Croustillante Garnie de Chantilly, Kiwi, Ananas, Mangue, Gel Citron et Coco Torréfiée	
Chocolat Intense et Cœur Framboise	9.00 €
Parfait au Chocolat Cœur Coulant de Framboise, Croustillant Chocolat Noir et Gel de Framboise	
La Dame Blanche	8.00 €
Boules de Glace Vanille Bourbon / Sauce Chocolat maison/ Amandes Grillées et sa Chantilly	
La Poire	9.00 €
Feuilleté Croustillant garni de Poires Fraîches poêlées Accompagné d'un Sabayon Vanillé et d'un Caramel Beurre Salé	
Liégeois Gourmand Chocolat ou Café	8.00€
2 Boules Chocolat ou Café surmontée d'une Chantilly Vanillée Légère Sauce Chocolat maison ou Café nappé d'Amandes Grillées	

✓ ASSIETTE DE 3 FROMAGES 9.50 €

Glaces ou Sorbets

1 BOULE	3.50 €
2 BOULES	5.50 €
3 BOULES	6.50 €

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)

Premiers Plaisirs

Sous le Velours d'Automne

Duo de Butternut & Potimarron et son Œuf Parfait à 64°
Julienne de Speck, Eclats de Noisettes & Châtaignes, Graines de Courge

Où

Risotto de La Mer

Bec d'Oiseaux, Crémeux de Mascarpone et Parmesan
Servi avec des Crevettes Poêlées et Fruits de Mer

Voyage entre Terre et Mer

Le Parmentier

Effiloché de Canard Confit, Méli-Mélo de Champignons sauvages,
Purée Maison parfumée à l'Huile de Truffe

Où

Le Cabillaud

Pavé de Cabillaud délicatement accompagné d'une déclinaison de Cèleri et de sa vinaigrette,
Nappé d'un Jus de Coquillage parfumé et Salicornes

Evasion Sucrée

La Poire

Feuilleté Croustillant garni de Poires Fraîches poêlées
Accompagné d'un Sabayon Vanillé et d'un Caramel Beurre Salé

Où

Chocolat Intense et Cœur Framboise

Parfait au Chocolat Cœur Coulant de Framboise, Croustillant Chocolat Noir et Gel de Framboise

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

PLANCHE DU SUD-OUEST

À partager 14.50 €

Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun,
Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo ibérique, Coppa

MENU DES PETITS LOUPS

11€50



KETCHUP

1 Sirop à l'Eau

Poulet Croustillant ou Steak Haché / Frites

Glace Smarties selon Marché

VINS LOCAUX

Graves de Vayres AOC

Vins Rouges

Château Bleu Toulouse	0,75 cl	25.00 €
Château Pichon Bellevue	0,75 cl	18.00 €
	Au verre 0.14 cl	4.00 €
Château Bel Air	0,75 cl	23.00 €

Vins Rosés

Château Degas Bordeaux Rosés	0,75 cl	17.00 €
------------------------------	---------	---------

Vins Blancs

Château Jean Dugay	0,75 cl	16.00 €
--------------------	---------	---------

Carte des Vins AOC

Vins Rouges

Château Chevalier de Pompignac	0,75 cl	30.00 €
Pessac Léognan	Au verre 0,14 cl	8.00 €

Prix net Service compris

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