

La Carte

- **Les Entrées**

<i>Oeuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, pois-chiches, coulis de crustacés, huile de sésame VG</i>	9,00€
<i>Harengs fumés et grillés à la flamme, émulsion vichyssoise, oignons frits et citron confit</i>	9,00€
<i>Gambas rôties au tandoori, houmous pimenté, lait de coco parfumé à la citronnelle</i>	13,00€
<i>Brioche feuilletée, pomme rôtie, émulsion au Maroilles, spéculoos et confit de cassis VG</i>	11,00€
<i>Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée aux fruits exotiques, Toasts grillés</i>	14,00€

- **Les Plats**

<i>Risotto au parmesan et graines de Kasha torréfiées, légumes de saison, Burratina marinée VG</i>	18,00€
<i>Aiguillettes de canard français, rôties aux cacahuètes, grenailles et légumes de saison, jus réduit au miel et soja</i>	23,00€
<i>Retour de Pêche, légumes de saison et grenailles, émulsion au lait de coco, éclats de grenades</i>	23,00€
<i>Lieu jaune confit à 44°, risotto façon paëlla, moules et chorizo, légumes de saison, vinaigrette aux herbes</i>	24,00€
<i>Poire de Boeuf française, grenailles et légumes de saison, jus réduit aux algues et « Caviar Harenga »</i>	25,00€
<i>Rognons de Veau aux champignons, jus de veau crémé lié au porto et foie gras, frites fraîches</i>	24,00€

- **Les Desserts**

<i>Mi-cuit au chocolat noir, crumble fleur de sel et sésame noir, praliné, crème glacée à la noisette</i>	9,00€
<i>Financier façon « Baba au rhum », sorbet à la fleur d'oranger, chantilly parfumé à la fève tonka</i>	9,00€
<i>Poires pochées au vin rouge, jus réduit aux épices, sorbet poire, chantilly mascarpone, note de cacao</i>	9,00€
<i>Café gourmand (Panna Cotta Mangue, Financier au chocolat, Compotée de poire et Meringue)</i>	9,00€
<i>Trilogie de fromages de la région, confiture de fruits</i>	9,00€
<i>Glaces Artisanales « Ma Très Bonne Glace », chantilly maison, éclats de meringue (3 boules) (Chocolat Noir, Vanille Madagascar, Fraise, Citron Vert, Café, Pistache, Pomme/Cidre, Blé Noir)</i>	8,50€

Menu Gourmand

Œuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, pois-chiches, coulis de crustacés, huile de sésame VG

Ou

Harengs fumés et grillés à la flamme, émulsion vichyssoise, oignons frits et citron confit

Aiguillettes de canard français, rôties aux cacahuètes, grenailles et légumes de saison, jus réduit au miel et soja

Ou

Retour de Pêche, légumes de saison et grenailles, émulsion au lait de coco, éclats de grenades

Ou

Risotto au parmesan et graines de Kasha torréfiées, légumes de saison, feta marinée VG

L'Assiette gourmande (Panna Cotta Mangue, Financier au chocolat, Compotée de poire et Meringue)

Ou

Financier façon « Baba au rhum », sorbet à la fleur d'oranger, chantilly parfumé à la fève tonka

Ou

Glaces Artisanales « Ma Très Bonne Glace », chantilly maison, éclats de meringue (2 boules)

(Chocolat Noir, Vanille Madagascar, Fraise, Citron Vert, Café, Pistache, Pomme/Cidre, Blé Noir)

Formules :

Entrée + Plat + Dessert : 24€

** Entrée + Plat OU Plat + Dessert* : 19,50€*

** Formule à 19,50€ Uniquement au déjeuner en semaine du Lundi au Vendredi / Hors Jours Fériés **

Du Lundi au Vendredi, Au déjeuner, Bénéficier de ce Menu avec Boissons

(Bouteille Eau 50 cl ou Une bière Pression La Flemme Blonde 25cl ou Un verre de vin Côtes de Gascogne Moustache + Un Café/Thé)

Prix Net et Service Compris

Menu Plaisir

Gambas rôties au tandoori, houmous pimenté, lait de coco parfumé à la citronnelle

Ou

Brioche feuilletée, pomme rôtie, émulsion au Maroilles, spéculoos et confit de cassis VG

Ou

Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée aux fruits exotiques, Toasts grillés

Lieu jaune confit à 44°, risotto façon paëlla, moules et chorizo, légumes de saison, vinaigrette aux herbes

Ou

Poire de Boeuf française, grenailles et légumes de saison, jus réduit aux algues et « Caviar Harenga »

Ou

Risotto au parmesan et graines de Kasha torréfiées, légumes de saison, Burratina marinée VG

Poires pochées au vin rouge, jus réduit aux épices, sorbet poire, chantilly mascarpone, note de cacao

Ou

Mi-cuit au chocolat noir, crumble fleur de sel et sésame noir, praliné, crème glacée à la noisette

Ou

Duo de fromages de la région, confiture de fruits

Formules :

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 32€

Entrée + Plat + Dessert : 38€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 44€

Menu Dégustation

Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée aux fruits exotiques, Toasts grillés

Gambas rôties au tandoori, houmous pimenté, lait de coco parfumé à la citronnelle

Poire de Boeuf française, grenailles et légumes de saison, jus réduit aux algues et « Caviar Harenga »

Ou

Lieu jaune confit à 44°, risotto façon paëlla, moules et chorizo, légumes de saison, vinaigrette aux herbes

Duo de fromages de la région, confiture de fruits

Sorbet Poire, jus au vin rouge réduit au épices

Mi-cuit au chocolat noir, crumble fleur de sel et sésame noir, praliné, crème glacée à la noisette

Formule :

Deux Entrées + Plat + Fromage + Pré-dessert + Dessert : 58€

Accords Mets et Vins 3 verres + 15 euros

****Menu servi pour l'ensemble de la Table****

Prix Net et Service Compris