

La Carte

- **Les Entrées**

<i>Oeuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, crèmeux de Feta, oignons frits, pulpe de citron confit VG</i>	9,00€
<i>Crevettes marinées au sésame, émulsion au lait de coco, pain grillé, réduction de soja</i>	11,00€
<i>Gambas rôties au tandoori, coulis de betterave acidulé, pain grillé, mûres et « Caviar Harenga »</i>	13,00€
<i>Vélouté de champignons et fêta, pulpes d'agrumes, brioche feuilletée à l'ail fumé et fromage frais VG</i>	11,00€
<i>Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de de cassis, 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>Suprême de Volaille française, crèmeux de champignons grenailles et légumes de saison, jus réduit au thym</i>	23,00€
<i>Retour de Pêche, coulis de tomate relevé au curry rouge, légumes de saison et grenailles, concassée de tomate confite</i>	23,00€
<i>Pavé de saumon confit à 44°, émulsion coco/citronnelle, grenailles et légumes de saison, vinaigrette aux algues et pistaches</i>	24,00€
<i>Poire de Boeuf française, figue rôtie et noix, grenailles et légumes de saison, jus réduit aux épices</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, crème glacée aux cacahuètes, caramel beurre salé</i>	9,00€
<i>Riz au lait parfumé à la fève tonka, éclats de châtaignes et caramel beurre salé, sorbet poire</i>	9,00€
<i>Coque Meringuée, compotée d'ananas au curcuma, chantilly mascarpone, coulis ananas-cardamome, sorbet passion</i>	9,00€
<i>Café gourmand (Panna Cotta caramel, Financier chocolat, Compotée d'Ananas 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

Oeuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, crèmeux de Feta, oignons frits, pulpe de citron confit VG

Ou

Crevettes marinées au sésame, émulsion au lait de coco, pain grillé, réduction de soja

Suprême de Volaille française, crèmeux de champignons grenailles et légumes de saison, jus réduit au thym

Ou

Retour de Pêche, coulis de tomate relevé au curry rouge, légumes de saison et grenailles, concassée de tomate confite

Ou

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

L'Assiette gourmande (Panna Cotta caramel, Financier au chocolat, Compotée d'Ananas et Meringue)

Ou

Riz au lait parfumé à la fève tonka, éclats de châtaignes et caramel beurre salé, sorbet poire

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, Bénéficiaire 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, coulis de betterave acidulé, pain grillé, mûres et « Caviar Harenga »

Ou

Vélouté de champignons et fêta, pulpes d'agrumes, brioche feuilletée à l'ail fumé et fromage frais VG

Ou

Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de cassis, Toasts grillés

Pavé de saumon confit à 44°, émulsion coco/citronnelle, grenailles et légumes de saison, vinaigrette aux algues et pistaches

Ou

Poire de Boeuf française, figue rôtie et noix, grenailles et légumes de saison, jus réduit aux épices

Ou

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

Coque Meringuée, compotée d'ananas au curcuma, chantilly mascarpone, coulis ananas-cardamome, sorbet passion

Ou

Mi-cuit au chocolat noir, crumble fleur de sel, crème glacée aux cacahuètes, caramel beurre salé

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€

Prix Net et Service Compris

Menu Dégustation

Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de cassis, Toasts grillés

Gambas rôties, coulis de betterave acidulé, pain grillé, mûres et « Caviar Harenga »

Poire de Boeuf française, figue rôtie et noix, grenailles et légumes de saison, jus réduit aux épices

Ou

Pavé de saumon confit à 44°, émulsion coco/citronnelle, grenailles et légumes de saison, vinaigrette aux algues et pistaches

Duo de fromages de la région, confiture de fruits

Sorbet passion, éclats de meringue, huile de curcuma

Mi-cuit au chocolat noir, crumble fleur de sel, crème glacée aux cacahuètes, caramel beurre salé

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