

# La Carte

- **Les Entrées**

<i>Oeuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, émulsion de céleri et chorizo, pain grillé</i>	<b>9,00€</b>
<i>Endives rôties, crèmeux de parmesan, brisures de spéculoos, réduction de soja à l'orange VG</i>	<b>9,00€</b>
<i>Noix de Saint Jacques snakées, crèmeux de céleri, vinaigrette à l'ail fumé et éclats d'amandes</i>	<b>14,00€</b>
<i>Bisque de crustacés relevé au kari Brest, brioche feuilletée aux algues et perles de « Caviar Harenga » VG</i>	<b>11,00€</b>
<i>Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de poire et gruë de cacao, Toasts grillés</i>	<b>14,00€</b>

- **Les Plats**

<i>Risotto au parmesan et graines de Kasha torréfiées, légumes de saison, Burratina marinée VG</i>	<b>18,00€</b>
<i>Mignon de Porc français cuit basse température, pomme confite, grenailles et légumes de saison, jus réduit au thym</i>	<b>23,00€</b>
<i>Retour de Pêche, légumes de saison et grenailles, émulsion de crustacés et ail fumé</i>	<b>23,00€</b>
<i>Gambas rôties aux épices, risotto au parmesan, légumes de saison, gel de citron confit</i>	<b>24,00€</b>
<i>Poire de Boeuf française, grenailles et légumes de saison, châtaignes, jus aux poivres légèrement crème</i>	<b>25,00€</b>
<i>Rognons de Veau aux champignons, jus de veau crème lié au porto et foie gras, frites fraîches</i>	<b>24,00€</b>

- **Les Desserts**

<i>Mi-cuit au chocolat noir, crumble chocolat, gel pimenté, confit d'ananas, sorbet à la noix de coco</i>	<b>9,00€</b>
<i>Ile flottante Vapeur, crème exotique, coulis mangue, éclats de cacahuètes caramélisées</i>	<b>9,00€</b>
<i>« Tiramisu », financier imbibé au café et caramel beurre salé, crème glacée au café arabica, mousse mascarpone à l'amaretto, éclats de chocolat</i>	<b>9,00€</b>
<i>Café gourmand (Panna Cotta caramel, Financier au chocolat, Compotée d'Ananas et Meringue)</i>	<b>9,00€</b>
<i>Trilogie de fromages de la région, confiture de fruits</i>	<b>9,00€</b>
<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>	<b>8,50€</b>

## Menu Gourmand

*Endives rôties, crèmeux de parmesan, brisures de spéculoos, réduction de soja à l'orange VG*

*Ou*

*Œuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, émulsion de céleri et chorizo, pain grillé*

\*\*\*

*Mignon de Porc français cuit basse température, pomme confite,  
grenailles et légumes de saison, jus réduit au thym*

*Ou*

*Retour de Pêche, légumes de saison et grenailles, émulsion de crustacés et ail fumé*

*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*

*Ile flottante Vapeur, crème exotique, coulis mangue, éclats de cacahuètes caramélisées*

*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

*Noix de Saint Jacques sautées, crêmeux de céleri, vinaigrette à l'ail fumé et éclats d'amandes*

*Ou*

*Bisque de crustacés relevé au kari Brest, brioche feuilletée aux algues et perles de « Caviar Harenga » VG*

*Ou*

*Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de poire et gruë de cacao, Toasts grillés*

\*\*\*

*Gambas rôties aux épices, risotto au parmesan, légumes de saison, gel de citron confit*

*Ou*

*Poire de Boeuf française, grenailles et légumes de saison, châtaignes, jus aux poivres légèrement crème*

*Ou*

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

\*\*\*

*« Tiramisu », financier imbibé au café et caramel beurre salé, crème glacée au café arabica,  
mousse mascarpone à l'amaretto, éclats de chocolat*

*Ou*

*Mi-cuit au chocolat noir, crumble chocolat, gel pimenté, confit d'ananas, sorbet à la noix de coco*

*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 poire et gruë de cacao, Toasts grillés*

\*\*\*

*Noix de Saint Jacques sautées, crèmeux de céleri, vinaigrette à l'ail fumé et éclats d'amandes*

\*\*\*

*Poire de Boeuf française, grenailles et légumes de saison, chataignes, jus aux poivres légèrement crème*

*Ou*

*Gambas rôties aux épices, risotto au parmesan, légumes de saison, gel de citron confit*

\*\*\*

*Duo de fromages de la région, confiture de fruits*

\*\*\*

*Crème glacée au café Arabica, éclats de meringue et caramel beurre salé*

\*\*\*

*Mi-cuit au chocolat noir, crumble chocolat, gel pimenté, confit d'ananas, sorbet à la noix de coco*

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*