

La Carte

• *Les Entrées*

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

• *Les Plats*

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

• *Les Desserts*

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

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

Ou

Oeuf 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

Île 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, 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/The)

Prix Net et Service Compris

Menu Plaisir

Noix de Saint Jacques snakées, crèmeux 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 Harengue » VG

Ou

Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de poire et grué 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, chataignes, jus aux poivres légèrement crémé

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 grué de cacao, Toasts grillés

Noix de Saint Jacques snakées, 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 crémé

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