

La Carte

Les Entrées

<i>Oeuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, émulsion provençale, concassée de tomate et chorizo</i>	9,00€
<i>Figues rôties au miel, crème au chèvre, crumble de thym, gel de citron confit VG</i>	9,00€
<i>Velouté de champignons, feta marinée, brioche feuilletée au citron confit VG</i>	10,00€
<i>Saumon gravlax émincé et mariné, gel de kiwi, concombre, huile de papalo et yuzu</i>	14,00€
<i>Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de poire et soja, éclat de cacahuètes, 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>Volaille cuite à basse température, émulsion aux champignons, grenailles et légumes de saison, jus réduit à l'ail</i>	23,00€
<i>Retour de Pêche, émulsion aux agrumes et aneth, légumes de saison et grenailles, huile de crevette</i>	23,00€
<i>Crevettes Sauvages de Madagascar, risotto épicé, légumes de saison, pulpe de mangue relevé au curry</i>	24,00€
<i>Poire de Boeuf française rôtie aux figues, grenailles et légumes de saison, crème de foie gras, jus réduit</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, déclinaison de fruits rouges, mûres, sorbet fraise, coulis de framboise</i>	9,00€
<i>Ile flottante vapeur, crème de fruits rouges et eau de rose, coulis de framboise, éclats de meringue</i>	9,00€
<i>Brioche Perdue façon BZH, crumble, chantilly mascarpone, caramel beurre salé, glace au blé noir</i>	9,00€
<i>Café gourmand (Panna Cotta coulis poire, Financier au chocolat, Compotée fruits rouges 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°, émulsion provençale, concassée de tomate et chorizo

Ou

Figues rôties au miel, crème au chèvre, crumble de thym, gel de citron confit VG

Volaille cuite à basse température, émulsion aux champignons, grenailles et légumes de saison, jus réduit à l'ail

Ou

Retour de Pêche, émulsion aux agrumes et aneth, légumes de saison et grenailles, huile de crevette

Ou

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

Ile flottante vapeur, crème de fruits rouges et eau de rose, coulis de framboise, éclats de meringue

Ou

L'Assiette gourmande (Panna Cotta coulis poire, Financier au chocolat, Compotée fruits rouges et Meringue)

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

Saumon gravlax émincé et mariné, gel de kiwi, concombre, huile de papalo et yuzu

Ou

Velouté de champignons, feta marinée, brioche feuilletée au citron confit VG

Ou

Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de poire et soja, éclat de cacahuètes, Toasts grillés

Crevettes Sauvages de Madagascar, risotto épicé, légumes de saison, pulpe de mangue relevé au curry

Ou

Poire de Boeuf française rôtie aux figues, grenailles et légumes de saison, crème de foie gras, jus réduit

Ou

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

Brioche Perdue façon BZH, crumble, chantilly mascarpone, caramel beurre salé, crème glacée au blé noir

Ou

Mi-cuit au chocolat noir, déclinaison de fruits rouges, mûres, sorbet fraise, coulis de framboise

Ou

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)

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 soja, éclat de cacahuètes, Toasts grillés

Saumon gravlax émincé et mariné, gel de kiwi, concombre, huile de papalo et yuzu

Poire de Boeuf française rôtie, grenailles et légumes de saison, crème de foie gras, jus réduit

Ou

Crevettes Sauvages de Madagascar, risotto épicié, légumes de saison, pulpe de mangue relevé au curry

Duo de fromages de la région, confiture de fruits

Crème glacée au blé noir, meringue, caramel beurre salé

Mi-cuit au chocolat noir, déclinaison de fruits rouges, mûres, sorbet fraise, coulis de framboise

Formule :

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

Accords Mets et Vins 3 verres + 18 euros

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

Prix Net et Service Compris