

Evasion Gourmande

Les Entrées

- **Le Gros œuf Bio de Damazan Meurette « notre version »** 12 €
L'œuf mollet, pané, gel persil, croûtons de pain de mie, sauce Bourguignonne, Tombées de pleurotes persillées, Crispy de poitrine fumée
- **La Veggie Gourmande** 17 €
*Burrata de Chèvre, crispy d'olives noires, pickles et tagliatelles de légumes de saison
Jeunes pousses en salade*
- **La Planche de foie Gras Maison, (Maison Martegoute à Salviac)** 22 €
Foie gras mi-cuit, popcorn de Sarrazin, chutney de figues et pain Poêlane
- **La planche de Saumon Gravlax** 18 €
150 grammes de Saumon Gravlax à la betterave, en fines tranches, confiture de pastèque oignons, pain poêlane et beurre de betterave

Les Plats

- **Les Côtelette d'Agneau à la plancha** 26 €
Carottes, ail noir et menthe en textures, jus réduit à l'ail fermenté
- **Le Filet de veau blonde d'Aquitaine** 35 €
*Déclinaison de shitakés, Les lentilles d'Angélique en houmous et « soufflées », pralin de noisettes
jus au miso blanc*
- **Le Pigeon Royal méthode Angevine (pour 2)** par personne 23 €
Désossé et farci, ragoût d'Antan de petits cocos, confit d'oignon et jus réduit, ail noir
- **Le Bœuf Wagyu Japonais, tiédi à la flamme** 75 €
Condiments Japonais, Makis dorés, Caviar Arenka, Ketchup de Saison et petits fruits
- **Le Pavé d'Espadon** 23 €
Mi-Cuit, gomasio et zestes de citron, crackers aux algues, risotto aux légumes croquants, jus de rôti
- **La belle Seiche en 2 cuissons** 20 €
Confite puis snackée, condiment à l'ail/huile d'olives/piment d'Espelette, crackers aux algues, risotto aux légumes croquants, jus de rôti
- **Les Belles Saint-Jacques poêlées** 36 €
Cocotte de petits légumes de saison et poireaux crayon rôtis, sauce au Sapin Baumier et citron confit

Les Desserts

- **Pavlova aux fruits exotiques** 11 €
*Meringue croquante, salade et gel de fruits exotiques, chantilly Mascarpone/citron vert
Sorbet passion/wasabi, tuile feuille wasabi, poudre de wasabi*
- **Carré Gourmand Chocolat Blanc – Pêche – Hibiscus – Verveine** 11 €
*Coque chocolat blanc/Verveine, mousse pêche/verveine, cœur et sorbet hibiscus, gel pêche
sable chocolat blanc et financier*
- **Le Riz au lait Entier, bien vanillé** 9 €
Steusel aux éclats de caramel, poires crues et cuites, glace caramel
- **La Planche de Fromages Affinés** 14 €
A partager ou non ! 5 fromages d'ici ou d'ailleurs, confiture d'oignons au vin doux et fruits secs