

La Carte

Les Entrées

<i>Oeuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, émulsion provençale, concassée de tomate à l'huile fumée VG</i>	9,00€
<i>Crevettes marinées au yuzu et coriandre, nage de Melon, pain grillé, pulpe de citron confit</i>	9,00€
<i>Gaspacho de Fraise et Tomate, tomate confite, Chèvre frais, pain grillé, sorbet tomate-basilic VG</i>	11,00€
<i>Saumon gravlax émincé et mariné, gel de kiwi, concombre et citron confit, huile de papalo et yuzu</i>	14,00€
<i>Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de framboise et éclats de pistaches, 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>Mignon de porc français rôti aux abricots et cacahètes, grenailles et légumes de saison, crème cidrée</i>	23,00€
<i>Retour de Pêche, émulsion au raifort et citron, légumes de saison et grenailles, vinaigrette de mûres</i>	23,00€
<i>Gambas snackées, risotto au crevettes et lait de coco, légumes de saison, pulpe de mangue relevé au curry</i>	24,00€
<i>Poire de Boeuf française rôtie, « Caviar Harenga », grenailles et légumes de saison, jus réduit aux algues</i>	25,00€
<i>Rognons de Veau aux champignons, jus de veau crème 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>Parfait glacé à la fève tonka, compotée de fruits rouges, éclats de meringue, pulpe de basilic</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 café/caramel, 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 à l'huile fumée VG

Ou

Crevettes marinées au yuzu et coriandre, nage de Melon, pain grillé, pulpe de citron confit

Mignon de porc français rôti aux abricots et cacauiètes, grenailles et légumes de saison, crème cidrée

Ou

Retour de Pêche, émulsion au raifort et citron, légumes de saison et grenailles, vinaigrette de mûres

Ou

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

Parfait glacé à la fève tonka, compotée de fruits rouges, éclats de meringue, pulpe de basilic

Ou

L'Assiette gourmande (Panna Cotta café/caramel, 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 et citron confit, huile de papalo et yuzu

Ou

Gaspacho de Fraise et Tomate, tomate confite, Chèvre frais, pain grillé, sorbet tomate-basilic VG

Ou

Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de framboise et éclats de pistaches, Toasts grillés

Gambas snackées, risotto au crevettes et lait de coco, légumes de saison, pulpe de mangue relevé au curry

Ou

Poire de Boeuf française rôtie, « Caviar Harenga », grenailles et légumes de saison, jus réduit aux algues

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€

Menu Dégustation

Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de framboise et éclats de pistaches, Toasts grillés

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

Poire de Boeuf française rôtie, « Caviar Harenga », grenailles et légumes de saison, jus réduit aux algues

Ou

Gambas snackées, risotto au crevettes et lait de coco, légumes de saison, pulpe de mangue relevé au curry

Duo de fromages de la région, confiture de fruits

Sorbet Tomate Basilic, pulpe de basilic, éclats de meringue

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