

# La Carte

- **Les Entrées**

<i>Œuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, émulsion provençale, concassée de tomate et huile fumée VG</i>	<b>9,00€</b>
<i>Crevettes marinées au citron vert et coriandre, nage de Melon, pain grillé, pulpe de curry rouge</i>	<b>10,00€</b>
<i>Saumon confit à 44°, fromage blanc poivré, concombre, pulpe de citron confit, huile de livèche, granité kiwi et coriandre</i>	<b>13,00€</b>
<i>Gaspacho fraise tomate, tomate confite, fraises acidulées, crème glacée yahourt, gel basilic VG</i>	<b>11,00€</b>
<i>Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de framboises et notes iodées, 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, poire confite au miel, grenailles et légumes de saison, jus réduit au tandoori</i>	<b>23,00€</b>
<i>Retour de Pêche, émulsion au raifort et citron, légumes de saison et grenailles, vinaigrette de mûres</i>	<b>23,00€</b>
<i>Gambas snakées aux épices, risotto au basilic et légumes de saison, coulis de poivron relevé au curry rouge</i>	<b>24,00€</b>
<i>Filet de Canette française rôties aux mûres et noisettes, note de fruits rouges, grenailles et légumes de saison, jus réduit infusé au Laurier</i>	<b>24,00€</b>
<i>Poire de Bœuf Black Angus (Irlande/180gr), « caviar harenga », grenailles et légumes de saison, jus réduit</i>	<b>26,00€</b>
<i>Rognons de Veau aux champignons, jus de veau crémé lié au porto et foie gras, frites fraîches</i>	<b>24,00€</b>

- **Les Desserts**

<i>Mi-cuit au chocolat noir, pistache praliné, crumble chocolaté, chantilly mascarpone, sorbet framboise</i>	<b>9,00€</b>
<i>Brioche Perdue au caramel, crumble fleur de sel, chantilly mascarpone, crème glacée au blé noir</i>	<b>9,00€</b>
<i>Parfait glacé à la fève tonka, compotée de fruits rouges, éclats de meringue, purée de basilic, jus « sangria »</i>	<b>9,00€</b>
<i>Café gourmand (Panna Cotta café/caramel, Financier chocolat, Compotée de fruits rouges et Meringue)</i>	<b>9,00€</b>
<i>Trilogie de fromages de la région, salade d'herbes et 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, Framboise, Citron Vert, Café, Pistache, Pomme/Cidre, Blé Noir)</i>	<b>8,50€</b>

## Menu Gourmand

*Œuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, émulsion provençale, concassée de tomate et huile fumée VG*

*Ou*

*Crevettes marinées au citron vert et coriandre, nage de Melon, pain grillé, pulpe de curry rouge*

\*\*\*

*Mignon de porc français rôti, poire confite au miel, grenailles et légumes de saison, jus réduit au tandoori*

*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*

\*\*\*

*L'Assiette gourmande (Panna Cotta café/caramel, Financier au chocolat, Compotée fruits rouges et Meringue)*

*Ou*

*Brioche Perdue au caramel, crumble fleur de sel, chantilly mascarpone, crème glacée au blé noir*

*Ou*

*Glaces Artisanales « Ma Très Bonne Glace », chantilly maison, éclats de meringue (2 boules)*

*(Chocolat Noir, Vanille Madagascar, Fraise, Framboise, 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 confit à 44°, fromage blanc poivré, concombre, pulpe de citron confit,  
huile de livèche, granité kiwi et coriandre*

*Ou*

*Gaspacho fraise tomate, tomate confite, fraises acidulées, crème glacée yahourt, gel de basilic VG*

*Ou*

*Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de framboise et notes iodées, Toasts grillés*

*\*\*\**

*Gambas snakées aux épices, risotto au basilic et légumes de saison,  
coulis de poivron relevé au curry rouge*

*Ou*

*Filet de Canette française rôties aux mûres et noisettes, note de fruits rouges,  
grenailles et légumes de saison, jus réduit infusé au Laurier*

*Ou*

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

*\*\*\**

*Parfait glacé à la fève tonka, compotée de fruits rouges, éclats de meringue, purée de basilic, jus « sangria »*

*Ou*

*Mi-cuit au chocolat noir, pistache praliné, crumble chocolaté, chantilly mascarpone, sorbet framboise*

*Ou*

*Duo de fromages de la région, salade d'herbes et 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 framboise et notes iodées, Toasts grillés*

\*\*\*

*Saumon confit à 44°, fromage blanc poivré, concombre, pulpe de citron confit,  
huile de livèche, granité kiwi et coriandre*

\*\*\*

*Filet de Canette française rôties aux mûres et noisettes, note de fruits rouges,  
grenailles et légumes de saison, jus réduit infusé au Laurier*

Ou

*Gambas snackées aux épices, risotto au basilic et légumes de saison,  
coulis de poivron relevé au curry rouge*

\*\*\*

*Duo de fromages de la région, salade d'herbes et confiture de fruits*

\*\*\*

*Sorbet citron vert, purée de basilic, compotée de fruits rouges,*

\*\*\*

*Mi-cuit au chocolat noir, pistache praliné, crumble chocolaté, chantilly mascarpone, sorbet framboise*

### 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*