

La Carte

- **Les Entrées**

<i>Oeuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, émulsion de petit pois à la menthe et chorizo</i>	9,00€
<i>Poireaux rôtis au miel, crémeux de fromage de chèvre, pulpe de citron confit, pain grillé VG</i>	9,00€
<i>Gambas rôties aux algues, compotée de tomate marinée et fumée, émulsion au Noilly Prat</i>	12,00€
<i>Asperges blanches et brioche feuilletée au zaatar, émulsion au parmesan et framboises VG</i>	11,00€
<i>Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de fraise 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 VG</i>	18,00€
<i>Blanc de Volaille rôti aux épices et noix de cajou, grenailles et légumes de saison, jus réduit légèrement crème</i>	23,00€
<i>Retour de Pêche, légumes de saison et grenailles, émulsion à l'ail fumé, vinaigrette aux herbes et framboises</i>	23,00€
<i>Saumon gravlax mariné, risotto au parmesan et pesto betterave, légumes de saison, perles de « caviar harenga »</i>	24,00€
<i>Poire de Boeuf français à la « thai », éclats de cacahuètes, grenailles et légumes de saison, jus au soja et coriandre</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, crumble fleur de sel, crème glacée pistache et framboise, coulis de fruits rouges</i>	9,00€
<i>Clafoutis aux abricots et verveine, crumble, chantilly mascarpone, sorbet abricot</i>	9,00€
<i>Coque Meringuée, compotée de fraise et rhubarbe, gel de basilic, chantilly mascarpone, sorbet citron basilic</i>	9,00€
<i>Café gourmand (Panna Cotta fruits rouges, Financier au chocolat, Compotée d'abricots 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 de petit pois à la menthe et chorizo

Ou

*Poireaux rôtis au miel, crémeux de fromage de chèvre, pulpe de citron confit, pain grillé **VG***

Blanc de Volaille rôti aux épices et noix de cajou, grenailles et légumes de saison, jus réduit légèrement crème

Ou

Retour de Pêche, légumes de saison et grenailles, émulsion à l'ail fumé, vinaigrette aux herbes et framboises

Ou

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

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

Ou

Clafoutis aux abricots et verveine, crumble, chantilly mascarpone, sorbet abricot

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

Gambas rôties aux algues, compotée de tomate marinée et fumée, émulsion au Noilly Prat

Ou

Asperges blanches et brioche feuilletée au zaatar, émulsion au parmesan et framboises VG

Ou

Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de fraise et grué de cacao, Toasts grillés

Saumon gravlax mariné, risotto au parmesan et pesto betterave, légumes de saison, perles de « caviar harenga »

Ou

Poire de Boeuf français à la « thai », éclats de cacahuètes, grenailles et légumes de saison, jus au soja et coriandre

Ou

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

Coque Meringuée, compotée de fraise et rhubarbe, gel de basilic, chantilly mascarpone, sorbet citron basilic

Ou

Mi-cuit au chocolat noir, crumble fleur de sel, crème glacée pistache et framboise, coulis de fruits rouges

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 fraise et grué de cacao, Toasts grillés

Gambas rôties aux algues, compotée de tomate marinée et fumée, émulsion au Noilly Prat

Poire de Boeuf français à la « thaï », éclats de cacahuètes, grenailles et légumes de saison, jus au soja et coriandre

Ou

Saumon gravlax mariné, risotto au parmesan et pesto betterave, légumes de saison, perles de « caviar harenga »

Duo de fromages de la région, confiture de fruits

Sorbet abricot, huile de curcuma, éclats de meringue

Mi-cuit au chocolat noir, crumble fleur de sel, crème glacée pistache et framboise, coulis de fruits rouges

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