

La Carte

• *Les Entrées*

<i>Oeuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, émulsion de champignons, oignons frits et citron confit</i>	VG 9,00€
<i>Croustillant de Volaille française, houmous pimenté, citron confit, émulsion de champignons</i>	10,00€
<i>Choux fleur grillé à la flamme, émulsion au maroilles, raisin sec et noix, réduction de soja</i>	VG 9,00€
<i>Saumon fumé, brioche feuilletée, crèmeux de feta, gel de curry vert, poudre zaatar</i>	12,00€
<i>Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de mangue, Toasts grillés</i>	14,00€

• *Les Plats*

<i>Risotto au parmesan et graines de Kasha torréfiées, légumes de saison, Burratina marinée</i>	VG 18,00€
<i>Carré de Porc Bretron, clémentines rôties, grenailles et légumes de saison, jus réduit au cointreau</i>	23,00€
<i>Réturn de Pêche, légumes de saison et grenailles, coquillages, émulsion au Noailly Prat</i>	23,00€
<i>Noix de Saint-Jaques snackées, risotto au parmesan et champignons, légumes rôtis, réduction de soja</i>	24,00€
<i>Poire de Boeuf française, notes d'agrumes, crémeux de patate douce, légumes de saisons, jus réduit au thym citron</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, crumble fleur de sel, chataignes et cassis, crème glacée au yaourt</i>	9,00€
<i>Pomme cuite au four, crumble, sorbet pomme/cidre, purée de marrons et caramel beurre salé</i>	9,00€
<i>Brioche Perdue aux agrumes, sorbet pamplemousse et kumquat, chantilly mascarpone, caramel au citron vert</i>	9,00€
<i>Café gourmand (Panna Cotta Mangue, Financier au chocolat, Compotée de poire 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

*Choux fleur grillé à la flamme, émulsion au maroilles, raisin sec et noix, réduction de soja **VG***

Ou

Croustillant de Volaille française, houmous pimenté, citron confit, émulsion de champignons

Carré de Porc Bretron, clémentines rôties, grenailles et légumes de saison, jus réduit au cointreau

Ou

Retour de Pêche, légumes de saison et grenailles, coquillages, émulsion au Noailly Prat

Ou

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

L'Assiette gourmande (Panna Cotta Mangue, Financier au chocolat, Compotée de poire et Meringue)

Ou

Pomme cuite au four, crumble, sorbet pomme/cidre, purée de marrons et caramel beurre salé

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, Bénéficier 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/The)

Prix Net et Service Compris

Menu Plaisir

Saumon fumé, brioche feuilletée, crèmeux de feta, gel de curry vert, poudre zaatar

Ou

Œuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, émulsion de champignons, oignons frits et citron confit **VG**

Ou

Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de mangue, Toasts grillés

Noix de Saint-Jaques snackées, risotto au parmesan et champignons, légumes rôtis, réduction de soja

Ou

Poire de Boeuf française, notes d'agrumes, crèmeux de patate douce, légumes de saisons, jus réduit au thym citron

Ou

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

Brioche Perdue aux agrumes, sorbet pamplemousse et kumquat, chantilly mascarpone, caramel au citron vert

Ou

Mi-cuit au chocolat noir, crumble fleur de sel, chataignes et cassis, crème glacée au yaourt

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 mangue, Toasts grillés

Saumon fumé, brioche feuilletée, crèmeux de feta, gel de curry vert, poudre zaatar

Poire de Boeuf française, notes d'agrumes, crémeux de patate douce, légumes de saisons, jus réduit au thym citron

Ou

Noix de Saint-Jaques snackées, risotto au parmesan et champignons, légumes rôtis, réduction de soja

Duo de fromages de la région, confiture de fruits

Sorbet pamplemousse, éclats de meringue

Mi-cuit au chocolat noir, crumble fleur de sel, chataignes et cassis, crème glacée au yaourt

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