La Carte

Les Entrées

Œuf Bio d'Arradon, cuisson parfaite à 63°, émulsion de champignons, oignons frits et citron confit VG	9,00€
Croustillant de Volaille française, houmous pimenté, citron confit, émulsion de champignons	9,00€
Figues rôties au miel épicé, émulsion de chèvre, crumble de thym et réduction de soja VG	10,00€
Saumon fumé, brioche feuilletée, crèmeux de feta, gel de curry vert, poudre zaatar	14,00€
Marbré de Foie Gras de canard Français, gelée de mangue et grué de cacao, Toasts grillés	14,00€

Les Plats

Risotto au parmesan et graines de Kasha torréfiées, légumes de saison, Burratina marinée VG	18,00€
Aiguillettes de canard français, clémentines rôties, grenailles et légumes de saison, jus réduit au cointreau	23,00€
Retour de Pêche, légumes de saison et grenailles, coquillages, gel de persil, émulsion au Noailly Prat	23,00€
Noix de Saint-Jaques snackées, risotto aux épices et chorizo, légumes rôtis et réduction de soja	24,00€
Poire de Boeuf française, notes d'agrumes, crémeux de patate douce, légumes de saisons, jus au thym	25,00€
Rognons de Veau aux champignons, jus de veau crémé lié au porto et foie gras, frites fraiches	24,00€

Les Desserts

Mi-cuit au chocolat noir, crumble fleur de sel, chataignes et cassis, crème glacée au yahourt	9,00€
Pomme cuite au four, crumble, sorbet pomme/cidre, purée de marrons et caramel beurre salé	9,00€
Coque Meringuée façon « Poire Belle-Hélène », compotée de poire confite, sauce chocolat, sorbet poire	9,00€
Café gourmand (Panna Cotta mangue, Financier au chocolat, Compotée de poire et Meringue)	9,00€
Trilogie de fromages de la région, confiture de fruits	9,00€
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)	8,50€

Prix Net et Service Compris

Menu Gourmand

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

Ou

Figues rôties au miel épicé, émulsion de chèvre, crumble de thym et réduction de soja VG

***

Aiguillettes de canard français, clémentines rôties, grenailles et légumes de saison, jus réduit au cointreau

Ou

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

Ou

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

***

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

Ou

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

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 et grué de cacao, Toasts grillés

***

Noix de Saint-Jaques snackées, risotto aux épices et chorizo, légumes rôtis et réduction de soja

Ou

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

Ou

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

***

Coque Meringuée façon « Poire Belle-Hélène », compotée de poire confite, sauce chocolat, sorbet poire

Ou

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

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€***

Prix Net et Service Compris

Menu Dégustation

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

***

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

***

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

Ou

Noix de Saint-Jaques snackées, risotto aux épices et chorizo, légumes rôtis et réduction de soja

***

Duo de fromages de la région, confiture de fruits

***

Sorbet Pomme cidre, compotée de poire confite

***

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

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