

Ecrin de Saveurs

UNIQUEMENT A PARTIR DU VENDREDI SOIR

JUSQU'AU DIMANCHE MIDI

Premiers Plaisirs

Sous le Velours d'Automne Duo de Butternut & Potimarron et son Œuf Parfait à 64° Julienne de Speck, Eclats de Noisettes & Châtaignes, Graines de Courge	17.00 €
L'Âme des Sous-Bois Raviole Ouverte, Crémeux de Cèpes et Foie Gras Poêlée, Girolles et Siphon à Huile de Noisette	20.00 €
Risotto de La Mer Bec d'Oiseaux, Crémeux de Mascarpone et Parmesan Servi avec des Crevettes Poêlées et Fruits de Mer	18.00 €
La Gratinée Tranches de Pain Croustillantes, Oignons Caramélisés et Emmental fondant, baignées d'un bouillon de Bœuf parfumé	16.00 €

Les Délices Marins

Le Cabillaud Pavé de Cabillaud délicatement accompagné d'une déclinaison de Cèleri et de sa vinaigrette, nappé d'un Jus de Coquillage parfumé et Salicornes	27.00 €
La Lotte Lotte Rôtie Servie avec Haricots Coco à l'Ancienne Tomates Confites, Couenne de Lard, Lardons et Jambon Serrano assaisonné d'un bouquet d'Aromates	28.00 €

L'Art de la Viande

L'Entrecôte Des dockers 400 grammes environ, et sa Cargaison d'échalotes Cuites ou Crues Frites et son mesclun	28.00 €
Sauté de Poulet aux Parfums d'Asie Poulet Tendre Sauté accompagné de Nouilles de Riz, Carottes et Poireaux Croquants, relevé de Gingembre et d'Herbes Aromatiques	24.00 €
Le Parmentier Effiloché de Canard Confit, Méli-Mélo de Champignons sauvages, Purée Maison parfumée à l'Huile de Truffe	25.00 €
Palette de Bœuf Sauce au Poivre Dessus de Palette tendre, nappé d'une sauce au poivre, servi avec des Petites Pommes Fondantes Mitraillé au Doux Gras	26.00 €

Evasion Sucrée

Pavlova_Tropicale	9.00 €
Meringue Croustillante Garnie de Chantilly, Kiwi, Ananas, Mangue, Gel Citron et Coco Torréfiée	
Chocolat Intense et Cœur Framboise	9.00 €
Parfait au Chocolat Cœur Coulant de Framboise, Croustillant Chocolat Noir et Gel de Framboise	
La Dame Blanche	8.00 €
Boules de Glace Vanille Bourbon / Sauce Chocolat maison/ Amandes Grillées et sa Chantilly	
La Poire	9.00 €
Feuilleté Croustillant garni de Poires Fraîches poêlées accompagné d'un Sabayon Vanillé et d'un Caramel Beurre Salé	
Liégeois Gourmand Chocolat ou Café	8.00€
2 Boules Chocolat ou Café surmontée d'une Chantilly Vanillée Légère Sauce Chocolat maison ou Café nappé d'Amandes Grillées	

✓ ASSIETTE DE 3 FROMAGES 9.50 €

Glaces ou Sorbets

1 BOULE	3.50 €
2 BOULES	5.50 €
3 BOULES	6.50 €

Parfums

Chocolat, Café, Rhum Raisin, Vanille, Fraise, Framboise, Citron Vert, Citron, Cassis, Fruit de la passion...

 TOUS PLATS COMMANDES EN DIRECT, demandera environ 15mn de préparation

La liste des Allergènes peut être consultée sur une simple demande auprès de notre équipe

PRIX NET SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Menu à 41€

(Entrée + Plat + Dessert)

Premiers Plaisirs

Sous le Velours d'Automne

Duo de Butternut & Potimarron et son Œuf Parfait à 64°
Julienne de Speck, Eclats de Noisettes & Châtaignes, Graines de Courge

Ou

Risotto de La Mer

Bec d'Oiseaux, Crémeux de Mascarpone et Parmesan
Servi avec des Crevettes Poêlées et Fruits de Mer

Voyage entre Terre et Mer

Le Parmentier

Effiloché de Canard Confit, Méli-Mélo de Champignons sauvages,
Purée Maison parfumée à l'Huile de Truffe

Ou

Le Cabillaud

Pavé de Cabillaud délicatement accompagné d'une déclinaison de Cèleri et de sa vinaigrette,
nappé d'un Jus de Coquillage parfumé et Salicornes

Evasion Sucrée

La Poire

Feuilleté Croustillant garni de Poires Fraîches poêlées
accompagné d'un Sabayon Vanillé et d'un Caramel Beurre Salé

Ou

Chocolat Intense et Cœur Framboise

Parfait au Chocolat Cœur Coulant de Framboise, Croustillant Chocolat Noir et Gel de Framboise

PLANCHE DU SUD-OUEST MIXTE

à partager 19.50 €

Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun, Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo ibérique,
Coppa, Fromages, Cerise Noire
Produits issus du Pays Basque AOP

PLANCHE DU SUD-OUEST

à partager 14.50 €

Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun,
Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo ibérique, Coppa

MENU DES PETITS LOUPS

11€50



1 Sirop à l'Eau



Poulet Croustillant ou Steak Haché / Frites

Glace Smarties selon Marché

VINS LOCAUX

Graves de Vayres AOC

- Vins Rouges

Château Bleu Toulouse	0,75 cl	25.00 €
Château Pichon Bellevue	0,75 cl	18.00 €
	Au verre	4.00 €
Château Bel Air	0,75 cl	23.00 €
Château La Caussade	0,75 cl	22.00 €

- Vins Rosés

Château Degas Bordeaux Rosés	0,75 cl	17.00 €
------------------------------	---------	---------

- Vins Blancs

Château Jean Dugay	0,75 cl	16.00 €
--------------------	---------	---------

Carte des Vins AOC

- Vins Rouges

Château Chevalier de Pompignac	0,75 cl	30.00 €
Pessac Léognan	Au verre 0,14 cl	8.00 €

Prix net Service compris

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération