

LA CARTE

LE MENU DU MARCHÉ

Le midi en semaine - 25€
Entrée et plat - 22€ **ou** plat et dessert - 22€
Plat du jour - 16€

MENU SIGNATURE - 65€

- Caviar “Osciètre Grand Cru” de la maison Sturia, pamplemousse et chou-fleur
- Pigeon de M. Duleau à Brannens, suprême cuit lentement, cuisses en croustilles, légumes d’hiver et jus salmis
- Soufflé au Roquefort
- Pommes rôties au miel, crémeux aux fèves de tonka, caramel au beurre salé

CAVIAR - Dégustation de caviar de la maison Sturia

Osciètre Classic - Boîte de 30g - 65€
Ses grains fondants aux teintes mordorées concentrent des saveurs marines et des notes de fruits secs

Osciètre Grand Cru - Boîte de 30g - 100€
Caviar d’exception, grains lumineux, avec une fermeté et une couleur des plus rares dans la palette du caviar

Servi avec des blinis, de la crème à la vodka et citron vert

MOMENTS DE PARTAGE

Cocotte de **joue de porc** braisée au chorizo pour deux personnes - 40€

Pièce de bœuf, Blonde d’Aquitaine - Kg - 70€

ENTRÉES

- Veau et Gambas** d’Argentine en tartare, sauce soja et piment d’Espelette, fraîcheur du potager - 15€
- Escargots petit gris** de la ferme “La Nourne” de M. Hervé Gaillard à Brach et moelle de bœuf en persillade, sauce au bleu d’Auvergne - 16€
- Foie gras de canard** de Chalosse, fumé, confit et snacké Porto réduit et noisettes torréfiées, tuile de pain au maïs - 18€
- Huîtres tièdes** de Joël Dupuch n°2
Petites pommes de terre confites au thym, mousse légère au fenouil et Sauternes du Château, caviar de la maison Sturia - 21€

PLATS

- Poularde des Landes** fumée aux sarments du Château, de la maison Dandieu à Hagetmau, légumes d’hiver sauce Périgieux - 26€
- Ris de veau** de M. Metzger laqués au gingembre et citronnelle, carottes multicolores et jus de volaille aux câpres - 35€
- Poisson sauvage** de la criée française, salsifis crémeux et au jus de viande, sucrose braisée et pancetta - 26€
- Saint Jacques françaises** juste snackées, topinambours frits et crémeux, noisettes grillées et espuma au Petit-Guiraud Sauternes, jus de viande - 32€

GRILLADE

Noix d’entrecôte d’Argentine sélection M. Metzger - 300g - 28€

FROMAGES

Assiette de **4 fromages affinés** - Fromagerie - **Mme Deruelle** - 10€

DESSERTS À L’ASSIETTE

- “**Les Agrumes**” - 10€
Lasagne transparente, crémeux ivoire lacté et crumble pain d’épices
- “**La Poire**” - 10€
Baby poire pochée aux épices, ganache au chocolat noir 66% et basilic
- Le café gourmand** de La Chapelle - 10€

TARTES & GÂTEAUX

Cake aux amandes, bananes et myrtilles - 8€ *la part*

La véritable **tarte** aux pommes - 8€ *la part*

POUR LES ENFANTS - 15€

- Ballotine de volaille **ou** fish and chips
Légumes de saison **ou** frites
- Assortiment de mignardises **ou** coupe de glace
- Avec une boisson