

LA CARTE

Carte à titre indicatif – Modification régulière des mets

Entrées

| | |
|--|-----|
| Tomates de M. L'Herme, <i>burratina et pesto</i> | 14€ |
| Carpaccio de bœuf Blonde d'Aquitaine* | 16€ |
| Tempura de fleurs de courgette du Château | 16€ |
| Foie gras de canard de Chalosse mi-cuit, <i>compotée de fruits rouges</i> | 19€ |

Plats

| | |
|--|-----|
| Pavé de côte de bœuf français*, <i>légumes du jardin, jus bordelaise</i> | 28€ |
| Pavé de poisson sauvage, <i>déclinaison de courgettes du Château, beurre blanc</i> | 26€ |
| Magret de canard du Sud-Ouest cuit en basse température, <i>laqué aux épices, frites maison</i> | 24€ |
| Homard bleu européen, <i>bouillon thaï aux légumes</i> | 32€ |

Desserts

| | |
|--|----|
| Tarte tatin pommes – poires, <i>crème à la vanille, sauce caramel</i> | 8€ |
| Perle d'amande, coulis exotique | 9€ |
| Fraises fraîches, chantilly, yuzu et crumble | 8€ |
| Truffe tiramisu, <i>caramel au beurre salé</i> | 9€ |
| Assiette de fromages affinés de Pierre Rollet | 9€ |

Menu Signature – 39€

Midi et soir

Tataki de thon mariné aux épices,
chou blanc en salade, pickles et crème de raifort

ou

Tomates de M. L'Herme,
burratina et pesto

Poisson sauvage, déclinaison de courgettes du jardin du Château,
beurre blanc aux herbes fraîches

ou

Cochon Prince Noir de Biscay,
purée de pommes de terre aillée, jus réduit

Fraises fraîches, chantilly, yuzu et crumbles

ou

Truffe tiramisu, caramel