

LA CARTE

Carte à titre indicatif – Modification régulière des mets

Entrées

Gratton bordelais, <i>raifort et fleurs de câprier</i>	14€
Poulpe mariné au piment d'Espelette, <i>poireaux confits</i>	16€
Carpaccio de faux-filet français*, <i>pickles et noisettes</i>	18€
Foie gras de canard de Chalosse mi-cuit, <i>réduction de verjus, poires pochées aux épices</i>	19€

Plats

Pavé de poisson sauvage, <i>beurre blanc safrané, mousseline de céleri, tempura de brocolis</i>	26€
Magret de canard du Sud-Ouest cuit en basse température, <i>laqué aux épices, légumes du moment</i>	26€
Poulet fermier rôti au Sauternes du Château Guiraud, <i>légumes de saison</i>	28€
Bœuf de race bazadaise* de M. Groussin, <i>échalotes confites, sauce foie gras</i>	31€

Desserts

Entremets chocolat Valrhona, <i>noisettes torréfiées, praliné</i>	9€
Tartelette au citron meringuée	9€
Paris-Brest	9€
Baba au rhum, <i>crème montée, tartare de fruits exotiques</i>	9€
Café gourmand <i>mignardises maison</i>	10€

*Viande d'origine française – Liste d'allergènes disponible, nous consulter.

Menu Signature – 39€

Midi et soir

Velouté de potimarron,
espuma au lard, éclats de noisettes

ou

Poulpe mariné au piment d'Espelette,
poireaux confits

Pavé de poisson sauvage, beurre blanc safrané,
mousseline de céleri, tempura de brocoli

ou

Ballotine d'agneau confit,
butternut rôti au miel

Entremets chocolat,
noisettes torréfiées, praliné

ou

Poire pochée aux épices,
caramel beurre salé, chantilly