

La carte

Les entrées froides

6 huîtres spéciales Marennes d'Oléron N°3 (Gillardeau) 23€

*Médillons de homard canadien à la vapeur, avocat moussoux,
agrumes, tuile au sésame 30€*

*Foie gras de canard des Landes,
gelée manque-gingembre, chutney manque 24€*

Les entrées chaudes

*Soupe de foie gras de canard des Landes au Sauternes,
huîtres pochées minute 30€*

*Escargots petits gris à la bordelaise :
sauce tomate, chair à saucisse et jambon du pays 22€*

*Noix de Saint Jacques poêlées, crème de butternut, endive rôtie,
émulsion granny smith, éclats de noisettes 30€*

*Escalopes de foie gras de canard des Landes poêlées,
compotée coing-pomme reinette 32€*

Les poissons et crustacés

*Homard bleu d'Europe grillé, sabayon au jus de presse
(les 100 grammes) 12 €*

*Filet de maigre sauvage, pâtes fraîches à l'encre de seiche, salicornes et seiche
au jus de volaille, écume de yuzu 35 €*

Lamproie façon bordelaise au vin de Saint Émilien 38 €

Les viandes et volailles

*Carré d'agneau rôti (petit prince),
légumes de saison, jus épicié (pour 2 pers.) 75 €*

*Filet de bœuf poêlé, pommes fondantes, oignons caramélisés, épinards,
cresson, crème de Parmesan, sauce bordelaise 30 €*

*Pigeon fermier de Madame Le Guen, en deux cuissons,
poitrine rôtie, cuisses confites, salsifis, purée de poire caramélisée,
marrons braisés, jus aux giroflés 35 €*

Viande de bœuf d'origine charolaise, limousine ou croisée

Les fromages

Assiette autour de cinq fromages, salade aux herbes 12€

Croûtons de chèvre fermier, chauds, petit mesclun 12€

Les desserts

12€ à commander de préférence au début du repas)

La poire :

Pochée au Sauternes, financier aux épices, mousse de poire, sauce caramel, sorbet poire

Cheese cake :

*Agrumes en suprêmes et confits, sirop basilic, croûillant praliné,
gel citron, sorbet mandarine*

Le moka :

Mousseux, crémeux, croquant au café, sauce au café grillé et sa glace

Le chocolat :

Mi-cuit, glace chocolat blanc

Le soufflé Grand Marnier : (à partir de deux personnes)

Sorbet framboise

Petits pains faits maison

*Toutes nos prestations s'entendent prix nets, TVA 10 % et
services inclus*