

# La carte

*" Les plats sont fait maison et élaborés sur place à base de produits bruts... "*

*"Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes"*

## Les entrées

- \* Foie gras de canard mi cuit au vin blanc,  
cerises de Moissac, pois gourmand, balsamique au petimezi 20€*
- \* Thon rouge juste saisi, tzatziki de concombre,  
légumes du moment, réduction sauce soja 22€*
- Raviolis de langoustines, gâteau de maïs à la vanille, voile de pistache 23€*

## Les poissons

- \* Maigre sauvage rôti, sauce citronnelle 30€  
caviar d'aubergine, courgettes et fenouil confit*
- \* Lotte et son civet de poulpe, crème de carottes/orange  
jeunes carottes fanes, avocat et polenta à l'encre de seiche 31€*
- Retour de pêche et sa garniture de saison                      prix suivant le marché*

## Les viandes

- Pigeonneau de Marie Le Guen, sauce à la réglisse  
pulpe de petits pois mentholé, oignons rouge, sarrasin 33€*
- \* Cochon Ibaïama cuit en basse température,  
pommes fondantes, poireaux grillées, jus de viande à l'origan 29€*
- \* Bœuf du Limousin et cœur de bœuf du Lot, truffe d'aquitaine  
artichaut de Macau, noisettes de Dordogne 32€*

*(toutes nos viandes sont d'origine Française ou Européenne)*

## Les fromages

- Sélection de Fromages affinés 12€*

**Menu Affaire** (uniquement le midi) 30€ Entrée + Plat + Dessert

27€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert

**"Les menus et les desserts suivants sont servis uniquement le soir"**

## Nos desserts

Tous nos chocolats proviennent de la Cacaoterie de Luc Dorin

Les desserts suivants demandent une attention particulière et sont à commander  
En début de repas.

\* Dans sa coque en chocolat,

chutney de mangue/ananas/gelée coco/granola et glace riz gingembre 14€

\* Fraises de Mathieu Granveau et son sorbet

dacquoise pistache, framboise à l'huile de basilic 14€

Joconde cacao/café, ganache montée, roses des sables, crème glacé café 14€

## Menu Augusta 52€

(Composez votre menu en suivant l'astérisque \*)

(D'une entrée ET poisson ET viande ET dessert)

## Menu Découverte 74€

(Menu Choisi pour l'ensemble de la table, dernière commande 21h 15)

Foie gras de canard mi cuit au vin blanc,  
cerises de Moissac, pois gourmand, balsamique au petimezi

Raviolis de langoustines, gâteau de maïs à la vanille, voile de pistache

Maigre sauvage rôti, sauce citronnelle  
caviar d'aubergine, courgettes et fenouil confit

Pigeonneau de Marie Le Guen, sauce à la réglisse  
pulpe de petits pois mentholé, oignons rouge, sarrasin

Sélection de nos fromages

Pré-dessert

Joconde cacao/café, ganache montée, roses des sables, crème glacé café