

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

- * Duo d'asperges vertes et blanches des Landes snackées,
Vinaigrette balsamique et copeaux de foie gras 20€*
- * Thon rouge juste saisie,
crème vermouth perlée à l'ail des ours, tomate zébra et anguille fumée 23€*
- Raviolis de langoustines, gâteau de maïs à la vanille, voile de pistache 23€*

Les poissons

- * Maigre label rouge, émulsion coque
pulpe de pomme de terre vitelotte, pain aux algues et jeunes poireaux 31€*
- * Dos de lieu jaune,
carottes des sables, bimi, fumet au vin rouge crémé 31€*
- Duo de Ris de veau et Ravioles de langoustines 38€*

Les viandes

- Pigeonneau de Marie Le Guen,
sauce à la réglisse, boulgour Bio au citron confit 33€*
- * Carré de cochon Ibaïama, sauce déglacé au miel
mousseline d'artichauts Colico à la mascarpone, petits pois à l'ail frais 31€*
- * Bœuf maturé 30 jours, sauce aux poivres de Timut
pommes de terre fondantes, rob de tomates et condiments à l'aillé 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.

- *Ganache montée chocolat blanc/vanille,
fraises des Landes, meringue et sorbet Mara des bois 14€
- * Chutney mangue-ananas, dacquoise noix de coco
crèmeux mangue et croquant chocolat 14€
- Joconde cacao/café, ganache montée, roses des sables, crème glacé café 14€

Menu Augusta 54€

(Composez votre menu en suivant l'astérisque *)

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

Menu Découverte 75€

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

Duo d'asperges vertes et blanches des Landes snackées,
Vinaigrette balsamique et copeaux de foie gras

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

Dos de lieu jaune,
carottes des sables, bimi, fumet au vin rouge crémé

Pigeonneau de Marie Le Guen, sauce à la réglisse
boulgour Bio au citron confit

Sélection de nos fromages

Pré-dessert

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