

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 mi cuit,** 21€
Pulpe de lentilles vertes aux balsamique, pomme fruit et anguille fumée
- * **Noix de St Jacques rôties,**
purée de pommes de terre au parmesan, velouté au gorgonzola 23€
- Raviolis de langoustines, gâteau de maïs à la vanille, voile de pistache** 23€

Les poissons

- * **Maigre label rouge, émulsion coque**
poêlée de chanterelles du Médoc, choux rave en purée, pain toasté 32€
- * **Médaille de lotte,**
pulpe de carottes jaunes, anchoïade et huile d'olive noire 33€
- Duo de Ris de veau et Ravioles de langoustines** 38€

Les viandes

- Pigeonneau de Marie Le Guen,**
mousseline de persil racines, cerfeuil tubéreux, sauce à la réglisse, 35€
- * **Carré de cochon Ibaïama, sauce déglacé au miel**
pommes de terre fondantes, échalotes confites, condiments 33€
- * **Bœuf maturé 30 jours, sauce aux poivres de Timut**
pulpe de betterave/framboise, purée et coques de potimarron 34€
(toutes nos viandes sont d'origine Française ou Européenne)

Les fromages

- Sélection de Fromages affinés 12€

Menu Affaire (uniquement le midi) 35€ Entrée + Plat + Dessert

30€ 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.

*Tarte citron revisité par le chef	14€
* Mangue pochée au poivre verveine, croquant chocolat et son sorbet	14€
Joconde cacao/café, ganache montée, roses des sables, sorbet cacao	15€

Menu Augusta 56€

(Composez votre menu en suivant l'astérisque *)

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

Menu Découverte 76€

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

Bouché de foie

pulpe de lentilles vertes, pomme fruit et anguille fumée

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

Médailon de lotte,

purée de carottes jaunes, anchoïade et huile d'olive noire

Pigeonneau de Marie Le Guen,

mousseline de persil racines, cerfeuil tubéreux, sauce à la réglisse,

Sélection de nos fromages

Pré-dessert

Joconde cacao/café, ganache montée, roses des sables, sorbet cacao