



- MENU DÉJEUNER -

*servi les midis du lundi au vendredi*

49€ 2 services – 55€ 3 services

Soupe de tomates relevée au piment d'Espelette, copeaux de légumes croquants

Fine mousseline d'œufs brouillés aux girolles, croûtons et parmesan

Carpaccio de daurade mariné aux agrumes, fenouil croquant aux pignons de pin

-

Merlan en croûte de pain de mie, salade de jeune tétragone

Poêlé d'encornets au piment d'Espelette, risotto à l'encre de seiche

Entrecôte de veau au verjus, pommes grenailles et girolles

Filet de canette rôtie au miel d'Acacia, sauce bigarade à l'orange

-

La sélection de fromages de Marie-Anne Cantin

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Soufflé chaud au Grand Marnier

Tout simplement les fruits rouges façon Melba

Le véritable fraisier, sorbet fraise

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~

~ Demandez notre pain sans gluten ~



- E N T R É E S -

Pressé de turbot, foie gras et anguille fumée, caviar d'aubergines et raifort 29 €

Ravioles de langoustine au coulis de crustacés 30€

Pâté en croûte au foie gras de canard, rémoulade de céleri-rave 29€

Fine gelée d'araignées de mer, crémeux de tourteaux à l'infusion d'herbes 31€

Tartare de thon mariné au gingembre, pickles de fenouil et oignon rouge 28€

Haricots verts croquants, amandes fraîches, pêche et foie gras, vinaigrette à l'orange et coriandre 28€

- P L A T S -

Suprême de bar croustillant aux amandes, jus acidulé aux câpres et citron 47 €

Homard bleu rôti au sautoir, compotée de tomate à l'estragon 49€

Filets de rouget cuits à la plancha, moussaka de légumes à la provençale 44€

Pigeon fermier des Landes rôti à l'échalote grise, petits pois à la française 48€

Noix de ris de veau braisée au vin jaune, poêlée de girolles et épinards 52€

Véritable cassoulet de ma région Montalbanaise 45€

La suggestion du jour 45€

Fromages sélectionnés par notre Maître Fromager, Marie-Anne Cantin 14€

- D E S S E R T S -

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 15€

Soufflé chaud au Grand Marnier 16€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Tout simplement les fruits rouges façon Melba 14€

Sablé breton, marmelade de citron et sorbet pamplemousse 15€



- GRILLADES -

Côte de bœuf de tradition française de mon apprentissage 54€

Côte de veau de tradition française cuisinée en cocotte au verjus 48 €

- LE MENU DEGUSTATION 130€ / PERSONNE -

*Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)*

Soupe de tomate, copeaux de légumes croquants

-

Pressé de turbot, foie gras et anguille fumée, caviar d'aubergines et raifort

-

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, jubilé de cerises et dragées

-

Suprême de bar croustillant aux amandes, jus acidulé aux câpres et citron

-

Pigeon fermier des Landes rôti à l'échalote grise

-

Fruits rouges marinés à la crème de cassis, sorbet fraise

-

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

~ Demandez notre pain sans gluten ~