



Menu Déjeuner, servi du lundi au vendredi

49€ 2 services – 55€ 3 services

Velouté léger de potiron à l'émietté de châtaignes et ravioles de Royan

Tartare d'huîtres et Saint-Jacques mariné relevé au gingembre

Terrine d'anguille fumée et foie gras aux jeunes poireaux

\*\*\*

Filets de Sandre au fenouil, à la lie de vin et mignonnette de poivre

Coquilles Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, pousses d'épinards

Magret de canard aux dragées et pistaches, poire rôtie au miel d'acacia

Daube de joue de bœuf fondante sauce au vin rouge à la moëlle

\*\*\*

La sélection de fromages de Marie-Anne Cantin

Soufflé chaud au Grand Marnier

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Tarte tatin, crème crue fermière

Poire pochée aux épices façon belle Hélène

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS SELON NOUVEL ARRIVAGE

Demandez notre pain sans gluten (10 minutes de cuisson)



- E N T R É E S -

Salade de noix de coquilles Saint-Jacques et truffe fraîche, copeaux de parmesan 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, crèmeux de tourteaux à l'infusion d'herbes 31€

Œufs de poule mollets roulés à la mie de pain, toasts de beurre truffé 28€

- P L A T S -

Coquilles Saint-Jacques à la coriandre, effeuillé d'endives à l'orange amère 47 €

Chou farci de homard, beurre citronné aux œufs de truite 49€

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et coulis piquillos 49€

Pigeon fermier des Landes rôti à l'échalote grise, ragoût de lentilles au jus 48€

Noix de ris de veau braisée au Vin Jaune, poêlée d'épinards 52€

Véritable cassoulet de ma région Montalbanaise 45€

La chasse du jour 52€

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€

Paris-Brest crème légère pralinée 15€

Perles du Japon cuisinées comme un riz au lait, ananas rôti à la vanille 14€



- GRILLADES -

Côte de bœuf de tradition française de mon apprentissage 54€ / personne

Côte de veau de tradition française cuisinée en cocottes au verjus 48 € / personne

- LE MENU DEGUSTATION 130€ / PERSONNE-

Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)

Velouté léger de potiron à l'émietté de châtaignes et ravioles de Royan

\*\*\*

Châtaigne de mer, fine mousseline d'œufs brouillés aux langues d'oursin

\*\*\*

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, coing caramélisé au miel d'acacia

\*\*\*

Chou farci de homard, beurre citronné aux œufs de truite

\*\*\*

Tranche de veau de lait cuisinée en cocotte au verjus

\*\*\*

Perles du Japon cuisinées comme un riz au lait, ananas rôti à la vanille

\*\*\*

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

Demandez notre pain sans gluten (10 minutes de cuisson)