

- Les Entrées -

Huîtres Marennes d'Oléron n°3

citron, vinaigre de Cabernet à l'échalote, pain grillé, beurre d'Isigny

Les 6 : 15,90 € les 12 : 28,50 €

Foie gras de canard Français

Chutney d'oignons blancs & poires, brioche maison

17,50 €

Œuf cuit à 64° de la ferme Joos,

mousseline de choux fleur, crème de seigle

10,50 €

Filet Mignon de cochon en gravlax,

condiment moutarde à l'ancienne & cacahuètes

11,50 €

Mille feuilles d'effiloché d'agneau

crème cheese et herbes fraîches, pâte de citron pimenté

12,50 €

Sablé parmesan & flétan fumé

rémolade de céleri à la pomme et tuiles d'aneth

13,50 €

Œuf toqué

de la Ferme Joos (éleveur local) & Caviar d'Aquitaine Sturia

22,00 €

Foie gras poêlé

julienne de légumes, sésame, bouillon de volaille au gingembre

19,50 €

La planche dégustation

Oeuf 64°, gravlax de filet mignon de cochon, mille feuilles d'agneau,
foie gras & sablé parmesan au flétan fumé

27,00 €

Le caviar

Caviar d'Aquitaine 100% Français Sturia

accompagné de Pain grillé, crème d'Isigny, blanc & jaune d'œuf dur, persil haché,
échalote ciselée

caviar Baerri

15 grs - 37 €

30 grs - 68 €

50 grs - 99 €

Caviar Osciètre

15 grs - 41,50 €

30 grs - 72,00 €

50 grs - 115,00 €

- Les Plats -

Poissons & coquillages

Poisson selon arrivage

coulis de crustacés, risotto Arborio et petits légumes

20,50 €

Dos de cabillaud

Crème de chorizo, tombée de poireaux et duxelles de champignons en persillade

24,50 €

Filet de bar sauvage

Poêlée au tomates cerises, citron & basilic, beurre blanc
et pomme de terre Annabelle

38,00 €

Filet de turbot snacké

linguines, crème de potimarron & nougatine de graines de courge

36,00 €

Viandes

Ribs de bœuf Angus

façon pulled beef, écrasé de pomme de terre à l'ail, beurre de vin rouge à l'estragon

19,50 €

Magret de canard « IGP Sud Ouest »

rôti aux amandes, jus de viande au miel, légumes du moment, frites maison

24,50 €

Côte de veau rôtie

sauce au vin jaune, légumes du moment & pommes de terre saladaises

31,00 €

Entrecôte normande 350 grs

poêlée à l'ail & au thym, sauce au poivre, salade verte et frites maison

38,00 €

Plat végétarien

Choux fleur rôti

Oeuf à 64°, crème de potimarron & nougatine de graines de courge

19,50 €

- Desserts & Fromages -

Fromages

Plateau de cinq fromages

sélection de fromages régionaux & découvertes

13,50 €

Les créations du pâtissier

Le finger au chocolat au lait

coeur croquant aux cacahuètes et caramel coulant

10,00 €

Trio de Fraises croustillant

ganache légère à la verveine, fraises fraîches, coulis & confits

10,00 €

Mille feuilles gourmand au gingembre

confit de rhubarbe, crème anglaise

10,00 €

Pain d'épices perdu

glace à la «triple secret des moines brune» - bière régionale-
& coulis de fruits rouges

10,00 €

Le café gourmand

un café «Lavazza» accompagné de ses petits desserts

12,00 €

Thé gourmand 13,90 €

Irish gourmand 18,50 €

Champagne gourmand 20,50 €

Les crêpes «Suzette»

préparées à table

15,00 €

- Menu 1940 -

Entrées

Mille feuilles d'effiloché d'agneau

crème cheese & herbes fraîches

ou

Sablé au parmesan

flétan fumé, rémoulade de céleri à la pomme et huile d'aneth

Plats

Dos de cabillaud

Crème de chorizo, tombée de poireaux et duxelles de champignons en persillade

ou

Magret de canard « IGP Sud Ouest »

rôti aux amandes, jus de viande au miel, légumes du moment, frites maison

Fromages

(supplément de 6 Euros)

Plateau de trois fromages

sélection de fromages régionaux & découvertes

Desserts

Le finger au chocolat au lait

coeur croquant aux cacahuètes et caramel coulant

ou

Trio de Fraises croustillant

ganache légère à la verveine, fraises fraîches, coulis & confits

ou

Mille feuilles gourmand au gingembre

confit de rhubarbe, crème anglaise

ou

Pain d'épices perdu

glace à la «triple secret des moines brune» - bière régionale-
& coulis de fruits rouges

ou

Assiette gourmande

assortiment de 4 desserts de notre carte

42,00 Euros

- Menu du marché -
du lundi au vendredi, midi et soir, hors férié

Entrées

Oeuf cuit à 64° de la ferme Joos,
mousseline de choux fleur, crème de seigle

ou

Filet Mignon de cochon en gravlax,
condiment moutarde à l'ancienne & cacahuètes

Plats

Poisson selon arrivage
coulis de crustacés, risotto Arborio et petits légumes

ou

Ribs de bœuf Angus
façon pulled beef, écrasé de pomme de terre à l'ail, beurre de vin rouge à l'estragon

Desserts

Mille feuilles gourmand au gingembre
confit de rhubarbe, crème anglaise

ou

Pain d'épices perdu
glace à la «triple secret des moines brune» - bière régionale-
& coulis de fruits rouges

Entrée & plat

ou

Plat & dessert

26,00 Euros

Entrée & plat & dessert

32,00 Euros

- Menu enfant -

Jusqu'à 12 ans

boisson

jus de pomme, sirop à l'eau,
Coca Cola Cherry, Fanta ou sprite

Plats

Tenders

Filets de poulet panés maison,
frites maison,
légumes du moment

ou

Fish & Chips

poisson pané maison
frites maison,
légumes du moment

&

dessert

13,00 €

- Starters -

Marennes d'Oléron Oysters No. 3

lemon, Cabernet Sauvignon vinegar with shallots, toast, Isigny butter

6: €15.90 12: €28.50

Foie Gras French Duck

white onion & pear chutney, homemade brioche

€17.50

64°C Egg from Joos Farm,

cauliflower mousseline, rye cream

€10.50

Pork Tenderloin Gravlax,

old-fashioned mustard & peanut

€11.50

Shredded Lamb Mille-Feuille

cream cheese and fresh herbs, spiced lemon batter

€12.50

Parmesan & Smoked Halibut Shortbread

celery and apple remoulade and tuiles dill

€13.50

«Toqué» Egg

from Ferme Joos (local farmer) & Sturia Aquitaine Caviar

€22.00

Seared Foie Gras

vegetable julienne, sesame, ginger chicken broth

€19.50

Tasting Platter

64° egg, pork tenderloin gravlax, lamb mille-feuille, foie gras & smoked halibut parmesan shortbread

€27.00

Caviar

100% French Sturia Aquitaine Caviar

accompanied by toasted bread, Isigny cream, hard-boiled egg white & yolk, chopped parsley, and sliced shallot

caviar Baerri

15 grs - 37 €

30 grs - 68 €

50 grs - 99 €

Caviar Osciètre

15 grs - 41,50 €

30 grs - 72,00 €

50 grs - 115,00 €

- Dishes -

Fish & Shellfish

Fish (depending on availability)

crustacean coulis, arborio risotto and vegetables
€20.50

Cod loin

Chorizo cream, braised leeks and mushroom duxelles with parsley
€24.50

Wild sea bass fillet

pan-fried with cherry tomatoes, lemon & basil, white butter sauce
and «annabelle» potatoes
€38.00

Seared turbot fillet

linguine, pumpkin cream & squash seed nougatine
€36.00

Meat

Angus beef ribs

pulled beef style, garlic mashed potatoes, red wine butter with tarragon
€19.50

«IGP Sud Ouest» duck breast

Roasted with almonds, honey jus, seasonal vegetables, homemade fries
€24.50

Roasted Veal Chop

with yellow wine sauce, seasonal vegetables & sarlat-style potatoes
€31.00

350g Normandy Ribeye Steak

pan-fried with garlic & thyme, peppercorn sauce, green salad & homemade fries
€38.00

Vegetarian Dish

Roasted Cauliflower

64° Egg, pumpkin cream & squash seed nougatine
€19.50

- Desserts & Cheeses -

Cheeses

Platter of five cheeses

Selection of regional cheeses & discoveries
€13.50

Pastry Chef's Creations

Milk Chocolate Finger

Crunchy peanut center and flowing caramel
€10.00

Crispy Strawberry Trio

Light verbena ganache, fresh strawberries, coulis & candied
€10.00

Gourmet Ginger Mille-Feuille

Rhubarb confit, « crème anglaise »
€10.00

Gingerbread French Toast

«Triple secret des moines » brown ale ice cream - regional beer -
& red berry coulis
€10.00

Gourmet Coffee

A «Lavazza» coffee accompanied by small desserts
€12.00

Gourmet Tea €13.90

Gourmet Irish Coffee €18.50

Gourmet Champagne €20.50

The « Crêpes Suzette »

prepared at the table
€15.00

- 1940' menu -

starters

Shredded Lamb Mille-Feuille

cream cheese and fresh herbs, spiced lemon batter

or

Parmesan & Smoked Halibut Shortbread

celery and apple remoulade and tuiles dill

dishes

Cod loin

Chorizo cream, braised leeks and mushroom duxelles with parsley

or

«IGP Sud Ouest» duck breast

Roasted with almonds, honey jus, seasonal vegetables, homemade fries

Cheeses

(supplement of €6)

Platter of three cheeses

Selection of regional cheeses & discoveries

Desserts

Milk Chocolate Finger

Crunchy peanut center and flowing caramel

or

Crispy Strawberry Trio

Light verbena ganache, fresh strawberries, coulis & candied

or

Gourmet Ginger Mille-Feuille

Rhubarb confit, « crème anglaise »

or

Gingerbread French Toast

«Triple secret des moines » brown ale ice cream - regional beer -
& red berry coulis

or

Gourmet plate

assortment of 4 desserts from our menu

42,00 Euros

- Menu du marché -

Monday to Friday, lunch and dinner, excluding public holidays

starters

64°C Egg from Joos Farm,
cauliflower mousseline, rye cream

or

Pork Tenderloin Gravlax,
old-fashioned mustard & peanut

main dishes

Fish (depending on availability)
crustacean coulis, arborio risotto and vegetables

or

Angus beef ribs
pulled beef style, garlic mashed potatoes, red wine butter with tarragon

Desserts

Gourmet Ginger Mille-Feuille
Rhubarb confit, « crème anglaise »

or

Gingerbread French Toast
«Triple secret des moines » brown ale ice cream - regional beer -
& red berry coulis

Starter & main course

or

Main course & dessert

26,00 Euros

Starter & main course & dessert

32,00 Euros

- Children's menu-

Up to 12 years old

Drink

Apple juice, fruit syrup,
Cherry Coca-Cola, Fanta, or Sprite

Main courses

Tenders

Homemade breaded chicken fillets,
homemade fries,
seasonal vegetables

or

Fish & Chips

Homemade breaded fish,
homemade fries,
seasonal vegetablest

&

dessert

13,00 €