

Les Entrées

Huîtres « Marennes d'Oléron » n°3

Citron, Vinaigre de Cabernet à l'Echalote, Pain Grillé, Beurre d'Isigny Les 6 - 13,50€
Les 12 - 26,00€

Foie Gras de Canard français 16,00€

Mousseline de pomme à la rose, brioche maison

Soupe à l'Oignon 10,50€

Chips d'oignons, mousseline d'oignons

Et mouillettes gratinées au comté

Bœuf (Français) façon Kefta 12,50€

Cromesquis de Bœuf, mousseline de panais à l'ail noire

Jeunes pousses

Blanc de Poulet Français, façon Tataki 10,50€

En tartare, brunoise patates douces, coriandre vietnamienne

Condiments patates douces, meringue cacahuète

Truite en Gravlax 12,50€

En Gravlax de cresson, condiments Betteraves et Wasabi

Cœufs Toqués de « La Ferme Joos » (éleveur local) – Caviar d'Aquitaine STURIA 20,00€

Saint Jacques 20.00€

Crèmeux de topinambour aux éclats de noisettes, jus de légumes

La Planche Dégustation 26,00€

Foie gras, soupe à l'oignon, bœuf façon kefta, tataki de poulet, truite en gravlax

Le Caviar Caviar d'Aquitaine – 100% Français STURIA

Caviar Baerri

La boîte de 15gr - 35€

La boîte de 30gr - 65€

La boîte de 50gr - 98€

Caviar Osciètre

La boîte de 15gr - 39,50€

La boîte de 30gr - 69€

La boîte de 50gr - 108€

Pain grillé - Crème d'Isigny - Blanc & jaune d'œuf dur - Persil haché - Echalotes ciselées

Les Plats

• Poissons & Coquillages •

| | |
|---|---------------|
| Poisson Selon Arrivage | 19,50€ |
| Purée de pommes de terre aux poireaux et crème d'ail | |
| Omble Chevalier | 24,50€ |
| Poêlée de betteraves et carottes, pommes pailles colorées beurre blanc au vin rouge | |
| Bar sauvage | 38,00€ |
| Tortellini ricotta citron, bouillon de moules infusé à l'aneth | |
| Filet de Turbot sauvage Français | 39,00€ |
| Mousseline de céleri à l'huile de noix, brocolettis et jus de légumes | |

• Viandes •

| | |
|---|---------------|
| Blanquette de Veau à l'ancienne | 19,50€ |
| Riz et ses légumes | |
| Paleron de Bœuf Black Pearl | 25,00€ |
| Pommes de terre Vitelottes confites au gras de bœuf, roquette et crème de champignons | |
| Quasi de Veau (180 g) | 38,00€ |
| Mousseline de poireaux, duxelles de champignons et jus à l'ail | |
| Filet de Bœuf selon arrivage | 39,00€ |
| Mousseline de potimarron au chorizo, brocolettis , jus de viande au gingembre | |

• Plat Végétarien •

| | |
|--|---------------|
| Risotto de Sarrazin aux légumes | 19,50€ |
| Jus de légumes | |

Menu 1940

• Entrées •

Bœuf (Français) façon Kefta

Cromesquis de bœuf, mousseline de panais à l'ail noire, jeunes pousses
ou

Truite en Gravlax

En Gravlax de cresson, condiments betteraves et Wasabi

• Plats •

Paleron de Bœuf Black Pearl

Pommes de terre Vitelottes confites au gras de bœuf, roquette et crème de champignons

Ou

Omble Chevalier

Poêlée de betteraves et carottes, pommes pailles colorées,
beurre blanc au vin rouge

Plateau 3 fromages (supp 5 euros)

• Desserts •

Le Choux citron/ Thym

Choux en craquelin, crémeux citron gel citron
ou

Le Finger pistache/ framboise

Biscuit pâtes a choux, crémeux pistache et framboise,
Coulis framboise et sorbet framboise
ou

Fondant aux chocolat noir, pralin et café

Chocolat extra bitter, insert pralin et
Pailleté feuillantine, ganache montée café, sauce chocolat
ou

Pavlova poire/ Tonka

Meringue vanille, poire en différente texture
Et ganache montée tonka

Ou Café ou Thé gourmand (Assortiment des 4 desserts de notre carte)

42 euros

Menu Retour du Marché

(Du **Lundi** au **Vendredi**, Midi et Soir, **Hors Férié**)

• Entrées •

Soupe à l'oignon

Chips d'oignons, mousseline d'oignons
et mouillettes gratinées au comté

Ou

Blanc de Poulet Français façon Tataki

En tartare, brunoise de patates douces, coriandre vietnamienne
Condiments patates douces, meringue cacahuètes

• Plats •

Poisson selon arrivage

Purée de pommes de terre aux poireaux, crème d'ail

Ou

Blanquette de Veau à l'ancienne

Riz et ses légumes

• Desserts •

Le Choux citron /Thym

Choux en craquelin, crémeux citron, gel citron
Ganache montée au thym

Ou

La pavlova poire /Tonka

Meringue vanille, poire en différentes textures,
Ganache montée Tonka

Entrée et plat

Ou

Plat et Dessert

26,00€

Entrée, plat, dessert

32,00€

Desserts & Fromages

• Fromages •

Plateau de Cinq fromages régionaux et/ou découverte

Avec Accompagnements

12,00€

• Les Créations du Pâtissier

Le Choux Citron/Thym

Choux en craquelin, crémeux citron, gel citron

Ganache montée au thym

10,00€

Le Finger Pistache/Framboises

Biscuit pâte à choux, crémeux pistache et framboises,

Coulis framboise et sorbet framboise

10,00€

Fondant au Chocolat noir, Pralin et Café

Fondant chocolat extra bitter, insert pralin

Feuillantine ganache montée café et sauce chocolat

10,00€

Pavlova Poire/Tonka

Meringue vanille, poire en différentes textures et

Ganache montée Tonka

10,00€

Le Café Gourmand

12,00€

Thé Gourmand (Supplément 1,90€)

Irish Gourmand (Supplément 4,50€)

Champagne Gourmand (Supplément 7,50€)

Les Crêpes Suzette (Préparées à Table)

15,00€