



Menus créés par le chef **Quentin Merlet** et son équipe.  
Tous nos plats sont faits à partir de produits bruts et transformés sur place.

La provenance de nos viandes est disponible sur demande et affichée à l'accueil du restaurant.

Le registre des allergènes est disponible sur demande. Nos prix sont en euros et nets.

## MENU TERROIR

65€

Foie gras mi cuit à la cerise,  
*Cerises confites au vin de truffe*

*ou*

Céleri rave juste cuit en tagliatelle,  
*Amandes torréfiées, pommes granny, réduction de carottes et moutarde de Gascogne*

Epaule d'agneau confite,  
*Aubergine au cumin, chlorophylle de coriandre, jus réduit*

*ou*

Maigre juste saisi,  
*Bolognaise de crevettes, crème de moules safranée*

Cacahuète et miso blanc en entremets,  
*Glace cacahuète*

*ou*

Rhubarbe confite,  
*Compote et sorbet, nage au vinaigre de framboise, poivre de Timut*



Menus créés par le chef  
**Quentin Merlet** et son  
équipe.

Tous nos plats sont faits  
à partir de produits bruts  
et transformés sur place.

La provenance de nos  
viandes est disponible  
sur demande et  
affichée à l'accueil du  
restaurant.

Le registre des  
allergènes est disponible  
sur demande. Nos prix  
sont en euros et nets.

## MENU PLAISIR

75€

Saumon mariné,  
*Fine brandade, émulsion de lait de cuisson, estragon acidulé*

---

Maigre juste saisi,  
*Bolognaise de crevettes, crème de moules safranée*

---

Filet de bœuf Charolais,  
*« Pain-jus » au vin rouge, espuma de pomme terre à l'huile de truffe, jus aux raisins d'ici*

---

Café et huile Arbequina en texture,  
*Namelaka de café et olive, ganache montée Manjari, biscuit à l'huile d'olive*



Menus créés par le chef  
**Quentin Merlet** et son  
équipe.

Tous nos plats sont faits  
à partir de produits bruts  
et transformés sur place.

La provenance de nos  
viandes est disponible  
sur demande et  
affichée à l'accueil du  
restaurant.

Le registre des  
allergènes est disponible  
sur demande. Nos prix  
sont en euros et nets.

## MENU SIGNATURE

95€

Huître pochée aux algues Kombu,  
*Tartare de pomme granny, gel radis rose, caviar d'aquitaine*

Thon mi cuit,  
*Carpaccio d'ananas et coriandre, crème de mangue*

St Pierre confit au citron,  
*Fenouil fondant et cru, jeunes pousses*

Filet de bœuf Charolais,  
*« Pain-jus » au vin rouge, espuma de pomme terre à l'huile de truffe, jus aux raisins d'ici*

Fromages,  
*De la maison Pierre Rollet à Libourne*

Tomate et fraise en trompe œil,  
*Gel tomate-fraise, fraise crémeuse, sorbet et streusel sésame*

Notre sélection  
**gastonomique**  
à la carte.

Menus créés par le chef  
**Quentin Merlet** et son  
équipe.

Tous nos plats sont faits  
à partir de produits bruts  
et transformés sur place.

La provenance de nos  
viandes est disponible  
sur demande et  
affichée à l'accueil du  
restaurant.

Le registre des  
allergènes est disponible  
sur demande. Nos prix  
sont en euros et nets.

## LES ENTRÉES

Foie gras mi cuit à la cerise, <i>Cerises confites au vin de truffe</i>	27
Huître pochée aux algues Kombu, <i>Tartare de pomme granny, gel radis rose, caviar d'aquitaine</i>	29
Saumon mariné, <i>Fine brandade, émulsion de lait de cuisson, estragon acidulé</i>	26
Thon mi cuit, <i>Carpaccio d'ananas et coriandre, crème de mangue</i>	27
Céleri rave juste cuit en tagliatelle, <i>Amandes torrifiées, pommes granny, réduction de carottes et moutarde de Gascogne</i>	23

## LES PLATS

Filet de boeuf Charolais, <i>« Pain-jus » au vin rouge, espuma de pomme terre à l'huile de truffe, jus aux raisins d'ici</i>	39
Saint-Pierre confit au citron, <i>Fenouil fondant et cru, jeunes pousses</i>	36
Epaule d'agneau confite, <i>Aubergine au cumin, chlorophylle de coriandre, jus réduit</i>	33
Maigre juste saisi, <i>Bolognaise de crevettes, crème de moules safranée</i>	33
Sarrasin en crumble, <i>Céleri confit et petits légumes</i>	28

## LES DESSERTS

Fromages, <i>De la maison Pierre Rollet à Libourne</i>	19
Cacahuète et miso blanc en entremets, <i>Glace cacahuète</i>	19
Rhubarbe confite, <i>Compote et sorbet, nage au vinaigre de framboise, poivre de Timut</i>	19
Citron et estragon, <i>Crèmeux citron, biscuit madeleine et meringue craquante</i>	19
Café et huile d'olive Arbequina en texture, <i>Namelaka de café et olive, ganache montée Manjari, biscuit à l'huile d'olive</i>	19
Tomate et fraise en trompe œil, <i>Gel tomate-fraise, fraise crémeuse, sorbet et streusel sésame</i>	19