

Menus

TERROIR | 60€ **Menu en trois temps** **au choix**

Carpaccio de maigre en gravlax,

Gelée de concombre à la menthe, sorbet citron vert et coriandre

ou

Foie Gras cuit au naturel,

Kiwi et poivre de Sichuan



Agneau confit aux fruits secs,

Duchesse de carotte, oignon confit

ou

Truite snackée,

Crème de petits pois à la menthe, gnocchi de pomme de terre



Cannelé Exotique,

Mousse exotique, insert ananas, coulis de mangue

ou

La carotte des Landes,

Gâteau de carotte, gel gingembre, sorbet carotte orange et espuma tonka

ou

Assortiment de fromages,

De la maison Pierre Rollet à Libourne

PLAISIR | 70€
Menu en quatre temps

Tomate cœur de bœuf en texture,
Burrata, coulis de tomate, sorbet à l'huile d'olive



Saint-Pierre confit au citron,
Blettes fondantes, panisse et huile citronnée



Filet de bœuf Charolais,
Cèleri et pomme confite, jus au raisin d'ici



Le sarrasin Soufflé,
En entremets, insert beurre salé, craquant chocolat blanc, glace lait ribot

SIGNATURE | 95€

Menu en six temps

Raviole d'huitres pochées aux algues Kombu,

Pomme granny et gel rhubarbe, caviar d'Aquitaine



Lamproie du Cabestan à la Bordelaise,

Pain aillé, espuma de carotte au cumin



Saint-Pierre confit au citron,

Blettes fondantes, panisse et huile citronnée



Filets de pigeonneau de la ferme au Grit,

Tombée d'épinards, shitakés grillés, jus réduit



Assortiment de fromages,

De la maison Pierre Rollet à Libourne



Le tout chocolat,

Finger noix de pécan, ganache Guanaja, chocolat aux épices

Le menu dégustation doit être choisi par l'ensemble des convives, dernière commande 21h30 Menus créés par le Chef Quentin Merlet et son équipe Tous nos plats sont faits à partir de produits bruts et transformés sur place Nos viandes sont d'origines Françaises Nos poissons et crustacés proviennent des côtes Françaises et Européennes

LES ENTREES

Ravioles d'huitres pochées aux algues Kombu,
Pomme granny et gel rhubarbe, caviar d'Aquitaine | 25€

Tomate cœur de bœuf en texture,
Burrata, coulis de tomate, sorbet à l'huile d'olive | 19€

Carpaccio de maigre en gravlax,
Gelée de concombre à la menthe, sorbet citron vert et coriandre | 20 €

Foie Gras cuit au naturel,
Kiwi et poivre de Sichuan | 23€

Lamproie du Cabestan,
Pain aillé, espuma de carotte au cumin | 20€

LES PLATS

Filets de pigeonneau de la ferme au Grit,
Tombée d'épinards, shitakés grillés, jus réduit | 38€

Saint-Pierre confit au citron,
Blettes fondantes, panisse et huile citronnée | 38€

Filet de bœuf Charolais,
Cèleri et pomme confite, jus au raisin d'ici | 32€

Agneau confit aux fruits secs,
Duchesse de carotte, oignon confit | 30€

Truite snackée,
Crème de petit pois à la menthe, gnocchi de pomme de terre | 29€

LES DESSERTS

Cannelé Exotique,
Mousse exotique, insert ananas, coulis de mangue | 16€

La carotte des Landes,
Gâteau de carotte, gel gingembre, sorbet carotte orange et espuma tonka | 16€

Pomme façon tatin,
Mousse pomme rôtie, insert caramel, glace yaourt | 16€

Le tout chocolat,
Finger noix de pécan, ganache Guanaja, chocolat aux épices | 16€

Le sarrasin
En entremets, insert beurre salé, craquant chocolat blanc, glace lait ribot | 16€