

Menus

TERROIR

Menu en trois temps
Au choix

55

Foie gras cuit au naturel,

Ananas confit à l'anis étoilé et cardamome, croustillant de réglisse

Ou,

Carpaccio de poulpe,

Purée de betterave cumin, légumes pickles, mayonnaise Wasabi, huile d'olive Arbequina

Pavé de maigre snacké,

Choux fleur crémeux, rougail de tomate et mangue, panisse au cumin

Ou,

Longe de cochon Kintoa cuit basse température,

Fine purée de patate douce blanche, jus brun réduit

Figue noire,

Biscuit moelleux praliné, crème légère lactée, gel citron vert à la feuille de figuier

Ou,

Sarrasin en texture,

Soufflé, au lait et croquant, glace au lait ribot

Ou,

Assortiment de fromages,

De la maison Pierre Rollet à Libourne.

PLAISIR
Menu en quatre temps

Poireaux en court bouillon,

Chair de crabe au curry, émulsion de pomme de terre au safran, caramel de moutarde de Gascogne à l'orange

Lieu jaune confit au citron,

Artichauts barigoule grillés, vierge de légumes, tapenade noire,

Longe de cochon Kintoa cuit basse température,

Fine purée de patate douce blanche, jus brun réduit

Le cannelé exotique,

Chocolat Bahibé, passion et rhum

DÉGUSTATION
Menu en six temps

90

L'esturgeon d'Aquitaine fûmé aux sarments de vigne,
Marmelade citron vert, caviar Perlita

Croustillant de Lamproie du Cabestan,
Salade d'extra fin et condiments exotique, jus brun légèrement vinaigré et truffé

Lieu jaune confit au citron,
Artichauts barigoule grillés, vierge de légumes, tapenade noire

Agneau confit en pastilla
Epices, fruits secs, carottes glacées, champignons rôtis, marmelade d'abricot à la coriandre et jus réduit

Le fromage,
De la maison Pierre Rollet à Libourne

Chocolat 70% Guanaja,
Ganache et crème glacée à la vanille fumée, biscuit grué de cacao, sauce chocolat amer

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 Entrées

<i>L'esturgeon d'Aquitaine fûmé aux sarments de vignes,</i> <i>Marmelade citron vert, caviar Perlita</i>	25
<i>Croustillant de Lamproie du Cabestan,</i> <i>Salade d'extra fin et condiments exotique, jus brun légèrement vinaigré et truffé</i>	19
<i>Foie gras cuit au naturel,</i> <i>Ananas confit à l'anis étoilé et cardamome, croustillant de réglisse</i>	20
<i>Carpaccio de poulpe,</i> <i>Purée de betterave cumin, légumes pickles, mayonnaise Wasabi, huile d'olive Arbequina</i>	18
<i>Poireaux en court bouillon,</i> <i>chair de crabe au curry, émulsion de pomme de terre au safran, caramel de moutarde de Gascogne à l'orange</i>	16

Les Plats

<i>Lieu jaune confit au citron,</i> <i>Artichauts barigoule grillés, vierge de légumes, tapenade noire</i>	35
<i>Filet de bœuf Charolais,</i> <i>Déclinaison de petits pois et carottes, légumes pickels, jus aux raisins d'ici</i>	30
<i>Longe de cochon Kintoa cuit basse température,</i> <i>Fine purée de patate douce blanche, jus brun réduit</i>	28
<i>Pavé de maigre snacké,</i> <i>Choux fleur crémeux, rougail de tomate et mangue, panisse au cumin</i>	28
<i>Agneau confit en pastilla</i> <i>Epices, fruits secs, carottes glacées, champignons rôtis, marmelade d'abricot à la coriandre et jus réduit</i>	29

Les Desserts

<i>Chocolat 70% Guanaja,</i> <i>Ganache et crème glacée à la vanille fumée, biscuit grué de cacao, sauce chocolat amer</i>	14
<i>Figue noire,</i> <i>Biscuit moelleux praliné, crème légère lactée, gel citron vert à la feuille de figuier</i>	14
<i>Le soufflé à la vanille de Madagascar,</i> <i>Praliné noisette</i>	14
<i>Le cannelé exotique,</i> <i>Chocolat Bahibé, passion et rhum</i>	14
<i>Sarrasin en texture,</i> <i>Soufflé, au lait et croquant, glace au lait ribot</i>	14