



MENU TERROIR

70€

Foie gras de canard mi-cuit,
Condiments mangue et échalotes à la vanille

ou

Cèleri confit au jus d'orange,
Cresson en texture, coulis de panais

Longe de cochon Kintoa,
Mille-feuille de cèleri et pomme fruit

ou

Lieu jaune à la vapeur de cardamome,
Beurre au poivre fumé, fenouil aux agrumes

Entremets chocolat 70%,
Cœur vanille Madagascar, truffe chocolat, biscuit capucine

ou

Poire pochée au thé,
Ganache Jivara, jus de cuisson réduit

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.



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

80€

Bœuf fumé en sashimi,
Champignon et cacahuète, tempura de pakchoï

Lieu jaune à la vapeur de cardamome,
Beurre au poivre fumé, fenouil aux agrumes

Tournedos d'agneau,
Pistaches au curry fumé, salsifis rôtis

Ananas poché à la coriandre,
Nage de fruits, coco fraîche, sorbet caraïbe



MENU SIGNATURE

105€

Langoustines en tartare,
Vinaigrette de bisque au yuzu, gel aneth et kombu, orange confite

Carpaccio de lotte fumée aux sarments,
Condiment blette au sirop d'érable, caviar Perlita

Tournedos d'agneau,
Pistaches au curry fumé, salsifis rôtis

Filet de bœuf Charolais,
« Pain-jus » à la truffe, choux glacé, jus aux raisins d'ici

Fromages,
De la maison Pierre Rollet à Libourne

Noisette,
En praliné et aux deux chocolats

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 de canard mi-cuit, <i>Condiments mangue et échalotes à la vanille</i>	28
Bœuf fumé en sashimi, <i>Champignons et cacahuètes, tempura de pakchoï</i>	29
Langoustines en tartare, <i>Vinaigrette de bisque au yuzu, gel aneth et kombu, orange confite</i>	30
Carpaccio de lotte fumée aux sarments, <i>Condiment blette au sirop d'érable, caviar Perlita</i>	32
Céleri confit au jus d'orange, <i>Cresson en texture, coulis de panais</i>	25

LES PLATS

Filet de bœuf Charolais, <i>« Pain-jus » à la truffe, choux glacé, jus aux raisins d'ici</i>	40
Lieu jaune à la vapeur de cardamome, <i>Beurre au poivre fumé, fenouil aux agrumes</i>	34
Longe de cochon Kintoa, <i>Mille-feuille de céleri et pomme fruit</i>	34
Tournedos d'agneau, <i>Pistaches au curry fumé, salsifis rôtis</i>	38
Légumes du moment bio, <i>De la ferme « Nature et Saveur » de Saint Astier</i>	28

LES DESSERTS

Fromages, <i>De la maison Pierre Rollet à Libourne</i>	19
Noisette, <i>En praliné et aux deux chocolats</i>	19
Ananas poché à la coriandre, <i>Nage de fruits, coco fraîche, sorbet caraïbe</i>	19
Entremets chocolat 70%, <i>Cœur vanille Madagascar, truffe chocolat, biscuit capucine</i>	19
Poire pochée au thé, <i>Ganache Jivara, jus de cuisson réduit</i>	19

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.