

Les Entrées

<i>L'esturgeon d'Aquitaine fûmé aux sarments de vigne,</i> <i>Marmelade citron vert, légumes pickles, caviar Perlita</i>	25
<i>Le tartare de betterave,</i> <i>Gelée de céleri, œuf au citron confit, condiment tartare</i>	18
<i>Foie gras mi-cuit,</i> <i>Fine gelée de poire aux épices</i>	20
<i>Coquillade à l'huile d'argan,</i> <i>Velouté de lentilles et chips de canard séché</i>	18
<i>Raviole ouverte à la Lamproie du Cabestan,</i> <i>Émulsion de carotte au cumin.</i>	21

Les Plats

<i>La Saint-Jacques façon Rossini,</i> <i>Brioche toastée, salsifis rôtis, sauce périgourdine</i>	38
<i>Filet de bœuf Charolais,</i> <i>Déclinaison de betteraves, jus aux raisins d'ici</i>	30
<i>Carré d'agneau de nos régions,</i> <i>Cuit rosé en basse température, gnocchi de butternut à la sauge, jus réduit</i>	28
<i>Filet de rouget barbet,</i> <i>Rougail de tomate et mangue, bolognaise de crevette à l'anis, fenouil braisé</i>	28
<i>Filet mignon de porc confit IGP Sud-Ouest,</i> <i>Fruits secs torréfiés, cerfeuil tubéreux rôti au miel et piment d'Espelette, crème de pruneaux</i>	28

Les Desserts

<i>Chocolat 70% Guanaja,</i> <i>Génoise imbibée au rhum, feuillantine et crème chiboust au chocolat, tuile gaufrette</i>	13
<i>La poire au yuzu,</i> <i>Craquant chocolat blanc</i>	13
<i>La Figue,</i> <i>Rôtie au miel, sablé Breton et crème mascarpone - patxaran</i>	13
<i>La pomme,</i> <i>Dans tous ses états</i>	13
<i>Le cannelé,</i> <i>Façon forêt noire</i>	13

Menus

TERROIR

Menus en trois temps

55

Foie gras mi-cuit,

Fine gelée de poire aux épices

Ou,

Coquillade à l'huile d'argan,

Velouté de lentilles et chips de canard séché

Filet de rouget barbet,

Rougail de tomate et mangue, bolognaise de crevette à l'anis, fenouil braisé

Ou,

Filet mignon de porc confit IGP Sud-Ouest,

Fruits secs torréfiés, cerfeuil tubéreux rôti au miel et piment d'Espelette, crème de pruneaux

La Figue,

Rôtie au miel, sablé Breton et crème mascarpone - patxaran

Ou,

La pomme,

Dans tous ses états

Ou,

Assortiment de fromages,

De la maison Pierre Rollet à Libourne.

PLAISIR

Menu en quatre temps, au choix de la carte,
1 entrée, 2 plats, 1 fromage ou dessert

65

DÉGUSTATION
Menus en six temps

90

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

Raviole ouverte à la Lamproie du Cabestan,
Émulsion de carotte au cumin.

La Saint-Jacques façon Rossini,
Brioche toastée, salsifis rôtis, sauce périgourdine

Carré d'agneau de nos régions,
Cuit rosé en basse température, gnocchi de butternut à la sauge, jus réduit

Le fromage,
De la maison Pierre Rollet à Libourne.

Chocolat 70% Guanaja,
Génoise imbibée au rhum, feuillantine et crème chiboust au chocolat, tuile gaufrette

Menu créé par le Chef Quentin Merlet et son équipe
Tous nos plats sont faits à partir de produits bruts et transformés sur place
Nos viandes son d'origines Françaises
Nos poissons et crustacés proviennent des côtes Françaises et Européennes