



LES ENTRÉES

Les Huitres de Marennes Oléron de Monsieur Papin - 6 huitres spéciales N°2

ALLERGENES : *Mollusques, gluten, lait, sulfites*

Les Huitres du Médoc de Monsieur Lucet- 6 huitres supers spéciales, saucisses croustillantes aux herbes

ALLERGENES : *Lait*

Le Foie gras- De Monsieur Morille, mi-cuit au Pineau des Charentes, melon jaune et pain brioché

ALLERGENES : *Sulfites, gluten, œuf, lait*

La Truite - Fumée de la Maison Bellet servie tiède, cuisine d'olives. "Taggiascha", crémeux à l'huile d'olive et jeunes pousses d'épinard

ALLERGENES : *Poisson, sulfites, lait, moutarde*

Le Poireau- Fondant, huitres du Médoc en tartare et en glace, crème au pain de seigle

ALLERGENES : *Mollusques, lait, gluten*

Les Cèpes du Médoc- Sélectionnés par Noël Benharoun, poêlés sur un sablé à la noisette, jambon ibérique « Pata Negra » et oignons confits

ALLERGENES : *Gluten, lait, œuf, fruits à coques, sulfites*

Les Cocos de Paimpol - Cuisinés au chorizo Cular de "Bellotta", œuf parfait, coulis de roquette et sa tartine paysanne

ALLERGENES : *Lait, œuf, gluten, sulfites*



LES PLATS

Le Bar- De petite pêche rôti, tourteau cuisiné au curry rouge, céleri rave et sucs de carapace au jus de viande

ALLERGENES : *Poisson, céleri, crustacés, gluten, sulfites, lait*

Le Poulpe- Cuit à la braise, chorizo « Bellota », sucrose grillée, poivron et sauce à l'encre de seiche

ALLERGENES : *Mollusque, lait, céleri, gluten*

Le Cochon- Du Sud-Ouest au barbecue, poêlée de girolles du Médoc rafraichies aux cébettes, jus de viande au cognac

ALLERGENES : *Lait, céleri, gluten, sulfites*

Le Pigeon- De la Maison Aldabia, les filets cuits sur le coffre, la cuisse en croustillant aux abats, butternut rôti et cru à l'origan, jus corsé au vin rouge

ALLERGENES : *Lait, sulfites, gluten, céleri*

Le Veau Herriko – La côte de veau cuite à la braise, gnocchis et artichauts poêlés à la salsa verde, jus corsé

ALLERGENES : *Lait, sulfites, gluten, céleri, moutarde, oeuf*



LES FROMAGES

Plateau de fromage

ALLERGENES : Lait

LES DESSERTS

Le Chocolat- De la maison « Valrhona » en tarte au croustillant de riz soufflé et praliné, tuile au grué de cacao et sésame, sorbet au chocolat

ALLERGENES : Lait, gluten, œuf, fruits à coque, sésames

La Prune- Poêlée et flambée à l'eau de vie de mirabelle, crumble acidulé, caramel au clou de girofle et sorbet yaourt

ALLERGENES : Lait, gluten, œuf, sulfites

Le Praliné et le Citron- Moelleux praliné, « Lemon curd », mousse au praliné et citron confit

ALLERGENES : Gluten, lait, œuf, fruits à coques

La Rhubarbe- Pochée, Streuzel aux amandes, espuma à l'orgeat et glace à la rhubarbe

ALLERGENES : Lait, œuf, gluten, fruits à coque

La Figue- Biscuit "petit beurre", figue rôtie, fraîche et en confiture, frisée fine légèrement sucrée et glace au miel

ALLERGENES : Lait, œuf, gluten



LE MENU DU MARCHÉ (UNIQUEMENT LE MIDI)

Le Champignon de Paris- Jaune d'œuf confit, poêlé et crème de champignons à l'estragon

ALLERGENES : Œuf, lait

Le Bœuf- Basse côte rôtie (VF), croustillant de queue de bœuf, poireau cuisiné en papillote,
Pommes de terre grenailles au beurre fermier, jus d'un bourguignon et myrtilles

ALLERGENES : Lait

La Poire William- Pochée au poivre de Sichuan, sauce au chocolat

ALLERGENES : Lait



LE MENU ENFANT

Poulet pané (*Gluten, œuf*) OU Poisson pané (*Gluten, œuf, poisson*)
Pommes de terre grenailles ou purée de butternut (*Lait*)

Tartelette chocolat (*Gluten, lait, œuf*) OU La Figue et Glace vanille (*Gluten, œuf, lait*)

**LE MENU RETOUR DES VIGNES**

Le Foie gras- De Monsieur Morille, mi-cuit au Pineau des Charentes, melon jaune et pain brioché

ALLERGENES : *Sulfites, gluten, œuf, lait*

OU

Le Poireau - Fondant, huîtres du Médoc en tartare et en glace, crème au pain de seigle

ALLERGENES : *Mollusque, lait, gluten*

OU

Les Cocos de Paimpol- Cuisinés au chorizo Cular de "Bellotta", oeuf parfait, coulis de roquette et sa tartine paysanne

ALLERGENES : *Œuf, lait, sulfites, gluten*

Le Cabillaud- Cœur aux herbes fraîches, fregola sarda à l'oseille et pomme Granny Smith

ALLERGENES : *Poisson, gluten, œuf*

OU

Le Canard- Le magret de monsieur Morille rôti, navets boule d'or à l'orange, jus corsé à la sangria

ALLERGENES : *Lait, sulfites, gluten, céleri*

Le Chocolat- De la maison « Valrhona » en tarte au croustillant de riz soufflé et praliné, tuile au grué de cacao et sésame, sorbet au chocolat

ALLERGENES : *Lait, œuf, gluten, fruits à coques, sésames*

OU

La Rhubarbe- Pochée, Streuzel aux amandes, espuma à l'orgeat et glace à la rhubarbe

ALLERGENES : *Lait, œuf, gluten, fruits à coque*

LE MENU DU MARQUIS

Le Foie gras- De Monsieur Morille, mi-cuit au Pineau des Charentes, nectarine et pain brioché

ALLERGENES : *Sulfites, gluten, œuf, lait*



La Truite - Fumée de la Maison Bellet servie tiède, cuisine d'olives. "Taggiascha", crémeux à l'huile d'olive et jeunes pousses d'épinard

ALLERGENES : Poisson, sulfites, lait, moutarde

Le Pigeon- De la Maison Aldabia, les filets cuits sur le coffre, la cuisse en croustillant aux abats, butternut rôti et cru à l'origan, jus corsé au vin rouge

ALLERGENES : Lait, sulfites, gluten, céleri

Le Plateau de Fromages – Sélectionné par notre fromager affineur

ALLERGENES : Lait

Le Praliné et le Citron- Moelleux praliné, « Lemon curd », mousse au praliné et citron confit

ALLERGENES : Gluten, lait, œuf, fruits à coques