



## 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