



**LES ENTRÉES**

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

**ALLERGENES :** *Lait*

**Les Champignons** - Les champignons de Paris en royale, en purée et rôtis, poitrine de cochon émincée et persil

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

**Le Cresson-** Céleri cuisiné comme un risotto au cresson d'Aquitaine, parmesan et Avruga

**ALLERGENES :** *Céleri, gluten, sulfites, lait*

**Les Asperges blanches-** Cuites au naturel, œuf mimosa au chorizo cular de Bellota

**ALLERGENES :** *œuf, lait, moutarde*

**Les Petit pois-** Liés au velouté d'épinard, haddock et échalotes au vinaigre

**ALLERGENES :** *Lait, sulfites, poisson, sulfites*

**Le Foie gras-** De monsieur Morille, mi-cuit à la Mandarine Napoléon, marmelade de clémentine au vinaigre balsamique, pain brioché maison

**ALLERGENES :** *Sulfites, gluten, œuf, lait*



**LES PLATS**

**Le Lieux Jaune-** De petite pêche rôti, légumes de saison glacés au jus de viande et sarrasin soufflé

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

**La Seiche-** Pêche de la criée d'Arcachon, navet daïkon et vierge de chou rave à l'estragon

**ALLERGENES :** *Mollusques, sulfites, lait*

**Le Filet de Bœuf (France)-** Sélectionné par Monsieur Berasateguy et cuit à la braise, mille-feuille de pomme de terre, sauce béarnaise aérée et jus corsé

**ALLERGENES :** *Lait, céleri, gluten, sulfites, œuf*

**L'Agneau-** la selle rôti, panoufle roulée à la pâte d'olive de Kalamata, carottes fanes et jus corsé à l'olive

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



Notre restaurant de Margaux

**LES FROMAGES**

Plateau de fromage

**ALLERGENES** : Lait**LES DESSERTS****Le Chocolat-Passion-** Streusel au cacao, confit et sorbet au fruit de la passion, crémeux "Ariaga" de la maison « Valrhona »**ALLERGENES** : Lait, gluten, œuf, soja**L'Ananas-** Poché et rôti à la cardamome et au piment de Jamaïque, finger citron vert, coulis d'ananas épicé et sorbet shiso vert et ananas**ALLERGENES** : Lait, gluten, œuf**Le Praliné et le Citron-** Le Chocolat Valrhona et les cacahuètes, en mousse et crémeux au chocolat noir, cœur caramel, croustillant praliné et cacahuètes grillées salées en éclats et en sorbet**ALLERGENES** : Gluten, lait, œuf, arachide, soja, fruits à coque**La Fraise** - Glacée à la crème de cassis, voile de Cachou et sorbet à la coriandre**ALLERGENES** : Lait**La Banane** - Fraîche et en sorbet, pistaches caramélisées, sponge cake et émulsion curry**ALLERGENES** : Lait, fruits à coque, œuf, gluten, moutarde



Notre restaurant de Margaux

## LE MENU DU MARCHÉ

**Le Poireaux-** Cuit en papillote, vinaigrette et jus de viandes acidulé

**ALLERGENES :** *Sulfites, moutarde, gluten, lait, céleri*

\*\*\*\*\*

**Le Cochon (France)** - Les joues braisées à la bière, fregola sarda

**ALLERGENES :** *Gluten, lait, sulfites, céleri, œuf*

\*\*\*\*

**Le Financier** - Financier à la noisette, suprêmes d'orange et noisettes caramélisées

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

Notre restaurant de Margaux

**LE MENU RETOUR DES VIGNES**

**Le Foie gras-** De monsieur Morille, mi-cuit à la Mandarine Napoléon, marmelade de clémentine au vinaigre balsamique, pain brioché maison

**ALLERGENES :** Sulfites, gluten, œuf, lait

**OU**

**Les Champignons -** Les champignons de Paris en royale, en purée et rôtis, poitrine de cochon émincée et persil

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

**OU**

**Le Topinambour-** Rôti, œuf parfait et crème de topinambour relevé à l'huile de noisette du Moulin de la Veyssière

**ALLERGENES :** Œuf, lait, fruits à coques

\*\*\*\*\*

**Le Merlu-** Cuit sur la peau, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, coques et émulsion au saté

**ALLERGENES :** Poisson, mollusques, gluten, céleri, lait

**OU**

**La Volaille-** Ballottine de poulet « Basserie » aux pistaches, chou vert braisé et jus de rôti

**ALLERGENES :** Lait, sulfites, gluten, céleri, fruits à coques

\*\*\*\*\*

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

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

**OU**

**La Poire-** Williams pochée au gingembre, granola relevé au piment d'Espelette, glace au gingembre et sauce chocolat De la maison « Valrhona»

**ALLERGENES :** Lait, gluten, œuf, soja

Tous nos vins contiennent des sulfites et toutes nos bières contiennent du gluten.

Notre restaurant de Margaux

## LE MENU DU MARQUIS

**Le Foie gras-** De monsieur Morille, mi-cuit à la Mandarine Napoléon, marmelade de clémentine au vinaigre balsamique, pain brioché maison

**ALLERGENES :** *Sulfites, gluten, œuf, lait*

\*\*\*\*\*

**Les Petit pois-** Liés au velouté d'épinard, haddock et échalotes au vinaigre

**ALLERGENES :** *Lait, sulfites, poisson, sulfites*

\*\*\*\*\*

**Le Canard –** Le magret de chez Mr Morille rôti, asperges vertes et jus rehaussé au pruneau

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

\*\*\*\*\*

**L'Orange Sanguine -** Pain d'épice, crème pâtissière au "Campari", orange sanguine légèrement confite et en sorbet

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

\*\*\*\*\*

Plateau de fromage

**ALLERGENES :** *Lait*

\*\*\*\*\*

**L'Ananas-** Poché et rôti à la cardamome et au piment de Jamaïque, finger citron vert, coulis d'ananas épicé et sorbet shiso vert et ananas

**ALLERGENES :** *Lait, gluten, œuf*

## LE MENU ENFANT

Sur demande auprès de l'équipe de salle.