

## LES ENTREES

---

### **Les Huitres Marennes Oléron de de Monsieur Papin-**

*allergènes : mollusque*

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

*allergènes : mollusque, lait, gluten*

**Le Tarbais** - Cuisine de haricots tarbais comme une carbonara, guanciale et oignon nouveau

*allergènes : œuf, lait, gluten*

**Le Melon-** Le melon et le céleri branche en gaspacho, la burrata en espuma et magret fumé de Mr. Morille

*allergènes : céleri, lait, gluten*

**La tomate-** de pleine terre en gaspacho et marinée, croustillant de tourteau au saté et huile d'olive au basilic

*allergènes : sulfites, crustacés, gluten, lait*

**Le Veau-** Tartare de veau « Herriko » à l'huile de noisette du Moulin de la Veyssière, jaune d'œuf confit et coriandre

*allergènes : fruits à coques, œuf, gluten*

**Le foie gras-** De monsieur Morille, mi-cuit, nectarine et gelée au pineau des Charentes, pain brioché maison

*allergènes : sulfites, gluten, lait*



## LES PLATS

---

**Le Lieu Jaune-** Cuit sur la peau, fenouil et pommes de terre grenailles rôties, fenouil à l'orange et jus de glaçage  
*allergènes : poisson, lait*

**Le Poule-** A la plancha, brocolis au chorizo et émulsion à l'ail  
*allergènes : mollusque, lait*

**La Pintade-** Le suprême contisé au condiment de pruneau et citron Beldi, artichaut en barigoule au jus de volaille et en purée  
*allergènes : Céleri*

**Le Bœuf –** Le faux-filet sélectionné par Monsieur Berasateguy, grillé à la braise, mille-feuilles de pomme de terre et sucrose rôtie, sauce Chimichurri et jus corsé  
*allergènes : lait, gluten, sulfites, céleri,*

**L'Agneau de lait (pour 2)-** L'épaule d'agneau de lait des Pyrénées cuite à la braise, mousseline de carotte, carottes rôties et jus aux olives de Kalamata  
*allergènes : lait, céleri, gluten, sulfites*



## LES FROMAGES

---

Plateau de fromage

allergènes : lait

## LES DESSERTS

---

**Le Chocolat** -Sablé gianduja, crémeux chocolat "Ariaga", glace chocolat blanc

allergènes : lait, gluten, œuf, soja, fruits à coque

**La Mangue** - Fraîche, relevée aux fruits de la passion et à la coriandre, sorbet à la mangue et meringue craquante

allergènes : lait, gluten, lait

**La Figue** - Cuisinée au vin rouge, miel du Blayais en tuile et en glace

allergènes : sulfites, lait, œuf

**La Prune**- Cuite en feuilletage et marinée à l'eau de vie, sorbet au Piment de Jamaïque

allergènes : lait, œuf, gluten, sulfite

**L'Ananas**- Rôti et en tartare, cake imbibé au rhum brun, sorbet à l'ananas et au shizo vert

allergènes : lait, œuf, gluten



## LE MENU DU MARCHÉ

---

**Le Chou-Fleur-** En velouté et en croquant aux noix de La Borderie

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

\*\*\*\*\*

**Le Bœuf -** La surprise de bœuf grillée à la braise, carottes fanes rôties et jus corsé

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

\*\*\*\*

**La Brownie-** Le brownie au chocolat de la maison Valrhona, poêlée de cerises

**ALLERGENES :** *lait, œuf, gluten, soja*



## LE MENU RETOUR DES VIGNES

**Le Tarbais** - Cuisine de haricots tarbais comme une carbonara, guanciale et oignon nouveau

**allergènes** : œuf, lait, gluten

**OU**

**Le Melon**- Le melon et le céleri branche en gaspacho, la burrata en espuma et magret fumé de Mr. Morille

**allergènes** : céleri, lait, gluten

\*\*\*\*\*

**Le Merlu**- Rôti sur la peau, risotto à la courgette et au citron Beldis

**allergènes** : poisson, lait, sulfites, céleri

**OU**

**La Cochon**- Grillé à la braise, aubergine laquée aux épices douces et en tempura

**allergènes** : gluten, lait, sulfites, céleri

\*\*\*\*\*

**Le Chocolat-cerise** - Brownie et crémeux au chocolat de la maison Valrhona, cerises noires macérées au Kirsch et sorbet à la cerise

**allergènes** : lait, gluten, œuf, soja, fruits à coques

**OU**

**L'abricot** - Abricots pochés à la marjolaine, porridge de graines de chia au lait cru de Lamarque, tuile au miel du Blayais et sorbet abricot

**allergènes** : lait, gluten



## LE MENU DU MARQUIS

**Le foie gras-** De monsieur Morille, mi-cuit, nectarine et gelée au pineau des Charentes, pain brioché maison  
**allergènes :** sulfites, gluten, lait

\*\*\*\*\*

**La tomate-** de pleine terre en gaspacho et marinée, croustillant de tourteau au saté et huile d'olive au basilic  
**allergènes :** sulfites, crustacés, gluten, lait

\*\*\*\*\*

**La Pintade-** Le suprême contisé au condiment de pruneau et citron Beldi, artichaut en barigoule au jus de volaille et en purée  
**allergènes :** Céleri

\*\*\*\*\*

**Le Plateau de Fromages-** sélectionné par notre maitre fromager affineur  
**allergènes :** lait

\*\*\*\*\*

**La Fraise -** La soupe de fraises, tomate confite, nougat glacé et feuilleté croustillant  
**allergènes :** lait, fruits à coque, gluten, lait

\*\*\*\*\*

**La Rhubarbe-** en compotée, sablé breton au poivre de Timut, sorbet au vin rouge et jus de rhubarbe  
**allergènes :** lait, œuf, gluten, sulfite



## LE MENU ENFANT

---

Sur demande auprès de l'équipe de salle.