

## LES ENTREES

### Les Huitres du Médoc de Monsieur Lucet,

6 huitres "Claires du Médoc", saucisses croustillantes aux herbes

**Allergènes :** mollusque, lait, gluten

### Le Tarbais

Cuisine de haricots tarbais comme une carbonara, guanciaie et oignon nouveau

**Allergènes :** œuf, lait, gluten

### La Truite

Truite de la maison Bellet rôtie, poireau cuisiné en papillote et beurre blanc aux œufs de truite relevée à la sauce "Ponzu"

**Allergènes :** poisson, lait, sulfites, soja, gluten

### 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 Chou

Le chou farci servi froid, farce de veau et foie gras de M. Morille, frisée et jus de veau au vinaigre de cidre de Laurent Agnès

**Allergènes :** gluten, céleri, lait, sulfites

### Le Foie gras

De Monsieur Morille, mi-cuit, poire et gelée au pineau des Charentes, pain brioché maison

**Allergènes :** sulfites, gluten, œuf, lait

Tous nos vins contiennent des sulfites



## Restaurant [Au] Marquis de Terme

### LES PLATS

#### Les Noix de coquilles Saint-Jacques

Snackées, endives rôties et sabayon à l'huile de noix de la noyeraie des Borderies

**Allergènes :** mollusque, lait, sulfites, œuf, fruits à coque

#### Le Poulpe

A la plancha, brocolis au chorizo et émulsion à l'ail

**Allergènes :** mollusque, lait

#### Le Canard

Le magret rôti cuit sur la peau, navet, coing, échalote et jus de volaille

**Allergènes :** lait, gluten, céleri

#### Le Bœuf

Le filet contisé au lard de Colonata, mille-feuilles de pomme de terre et sucrinerôtie, sauce chimichurri et jus corsé

**Allergènes :** sulfites, lait, gluten, céleri

#### Le Poulet « Baserri »

De la Maison Aldabia en pressée aux figues, pommes de terre tapées et céleri rave, jus de volaille

**Allergènes :** céleri, gluten, lait

### LES FROMAGES

#### Plateau de fromages

**Allergènes :** lait

### LES DESSERTS

#### Le Chocolat

Sablé gianduja, crémeux chocolat "Ariaga", glace chocolat blanc

**Allergènes :** gluten, lait, 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 :** gluten, lait

#### La Figue

Cuisinée au vin rouge, miel du Blayais en tuile et en glace

**Allergènes :** sulfites, lait, œuf, gluten

#### La Prune

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

**Allergènes :** gluten, lait, œuf, sulfites

#### L'Ananas

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

**Allergènes :** gluten, lait, œuf



Tous nos vins  
contiennent  
des sulfites

## LE MENU DU MARCHÉ

### La Carotte,

Velouté de carotte, œuf parfait et carotte crue à la coriandre fraîche

**Allergènes :** lait, gluten, œuf, sulfites

\*\*\*\*

### Le Bœuf,

La macreuse poêlée, fregola sarda à l'estragon et jus corsé

**Allergènes :** lait, gluten, céleri, sulfites

\*\*\*\*

### Le Chocolat et la Cacahuète,

En entremet au chocolat de la Maison Valrhona en entremet, cacahuètes en éclats et en sorbet

**Allergènes :** lait, œuf, gluten, fruits à coques, soja, arachides



## LE MENU RETOUR DE VIGNES

### Le Tarbais

Cuisine de haricots tarbais comme une carbonara, guanciaie et oignon nouveau

**Allergènes :** œuf, lait, gluten

### La Truite

Truite de la maison Bellet rôtie, poireau cuisiné en papillote et beurre blanc aux œufs de truite relevée à la sauce "Ponzu"

**Allergènes :** poisson, lait, sulfites, soja, gluten

### Le Foie gras

De Monsieur Morille, mi-cuit, poire et gelée au pineau des Charentes, pain brioché maison

**Allergènes :** sulfites, gluten, œuf, lait

\*\*\*\*

### Le Cabillaud

Cuit à la vapeur, chou-fleur cuisiné aux agrumes et sauce au vin blanc relevée à l'aneth

**Allergènes :** sulfites, lait, poisson

### La Joue de bœuf

Cuite lentement au vin rouge, butternut et oignons sauciers, jus corsé au vin

**Allergènes :** sulfites, lait, gluten, céleri

\*\*\*\*

### Le Chocolat

Sablé gianduja, crémeux chocolat "Ariaga", glace chocolat blanc

**Allergènes :** gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque

### La Figue

Cuisinée au vin rouge, miel du Blayais en tuile et en glace

**Allergènes :** sulfites, lait, œuf, gluten

Tous nos vins  
contiennent des  
sulfites

## LE MENU ENFANT

*Les allergènes sont disponibles sur demande  
auprès de l'équipe de salle*



## LE MENU MARQUIS

### Le Foie gras

De Monsieur Morille, mi-cuit, poire et gelée au pineau des Charentes, pain brioché maison

**Allergènes :** sulfites, gluten, œuf, 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 Canard

Le magret rôti cuit sur la peau, navet, coing, échalote et jus de volaille

**Allergènes :** lait, gluten, céleri

\*\*\*

### Plateau de fromages

**Allergènes :** lait

\*\*\*\*

### La Figue

Cuisinée au vin rouge, miel du Blayais en tuile et en glace

**Allergènes :** sulfites, lait, œuf, gluten

\*\*\*\*

### La Mangue

Fraîche, relevée aux fruits de la passion et à la coriandre, sorbet à la mangue et meringue craquante

**Allergènes :** gluten, lait

Tous nos vins contiennent des sulfites