

LES ENTREES

Les Huitres du Médoc de Monsieur Lucet

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

Allergènes : mollusque, lait, gluten

Le Poireau

Blanc de poireau au nori, beurre blanc aux œufs de truite et huile d'aneth

Allergènes : lait, poisson

Le Potimarron

Potimarron rôti et en pickles, lard gras de porc de Bigorre et noisettes torréfiées

Allergènes : sulfites, fruits à coques, lait

Le Pied de cochon

Croustillant de pied de cochon à la moutarde à l'ancienne, coulis d'épinard et sucrose rôtie

Allergènes : moutarde, gluten, œuf, lait

La Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques en carpaccio à l'huile d'olive, radis et agrumes

Allergènes : mollusque, sulfites

Le Foie gras

De Monsieur Morille, mi-cuit, brunoise de poire, fève de tonka, gel à la poire et pain brioché maison

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

Tous nos vins contiennent des sulfites



Restaurant [Au] Marquis de Terme

LES PLATS

Le Poulpe, Snacké à la plancha, fenouil cuisiné au vin rouge et croquant, jus de viande relevé au vin rouge

Allergènes : mollusque, lait, sulfites, gluten

Le Cabillaud, Cuit à la vapeur, farce fine au persil, chou-fleur à la sauce Noilly Prat et huile de persil

Allergènes : poisson, lait, sulfite

Le Canard, Magret de canard en croute de pistache, navet glacé et jus de viande, Chou pak-choï et mayonnaise au paprika fumé

Allergènes : lait, sulfites, fruits à coque, œuf, moutarde

Le bœuf, Le Faux filet rôti, croustillant de pomme de terre, oignons sauciers et jus réduit au porto

Allergènes : lait, sulfites, gluten, œuf

Le Ris de Veau, Ris de veau rôti au piment gochujang et cuisine de céleri rave au jus de veau

Allergènes : Céleri, lait, gluten, sulfite

LES FROMAGES

Plateau de fromages

Allergènes : lait, fruits à coques

LES DESSERTS

Le Chocolat

Mi-cuit, praliné amandes-noisettes, sauce au chocolat et glace à la noisette

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruit à coque

La Coco

Crèmeux à la noix de coco, pomme verte au sirop, sorbet à la coco et tuile à la pomme

Allergènes : gluten, lait, œuf

Le Café

Mascarpone au café, biscuit cuillère, cœur caramel et glace au Bailey's

Allergènes : lait, œuf, gluten, sulfite

Le Marron

Dans l'esprit d'un Mont Blanc glacé, clémentine et glace au cognac

Allergènes : Lait, œuf, fruits à coque, sulfites

Le Sésame

Chou craquelin au praliné de sésame noir, crèmeux citron et Glace au sésame noir

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque, sésame



Tous nos vins
contiennent
des sulfites

LE MENU DE LA SEMAINE

Le Céleri

Emincé de céleri rave confit, vinaigrette moutardée et copeaux de jambon de Bayonne

Allergènes : Céleri, moutarde, sulfite, lait

Le Veau

Pièce de veau rôtie, carotte fane et jus de veau aux pruneaux

Allergènes : lait, sulfite

Le Chocolat

Ganache au chocolat Guanaja, sorbet au chocolat et crémeux au fruit de la passion

Allergènes : lait, œuf, soja



LE MENU RETOUR DE VIGNES

Le Poireau

Blanc de poireau au nori, beurre blanc aux œufs de truite et huile d'aneth

Allergènes : Lait, poisson

Le Potimarron

Potimarron rôti et en pickles, lard gras de porc de Bigorre et noisettes torréfiées

Allergènes : sulfites, fruits à coques, lait

Le Foie gras

De Monsieur Morille, mi-cuit, brunoise de poire, fève de tonka, gel à la poire et pain brioché

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

Le Merlu

Cuit au four en croûte au noix, endives et sabayon à l'huile de noix

Allergènes : poisson, fruit à coque, œuf, sulfites

Le Cochon

Filet mignon rôti, racine de persil à l'ail confit, cresson et jus de rôti

Allergènes : lait, sulfites

Le Chocolat

Mi-cuit, praliné amandes-noisettes, sauce au chocolat et glace à la noisette

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruit à coque

Le Marron

Dans l'esprit d'un Mont Blanc glacé, clémentine et glace au cognac

Allergènes : Lait, œuf, fruits à coque, sulfites

Tous nos vins
contiennent des
sulfites

LE MENU ENFANT

Poulet ou poisson pané

Pâtes au jus ou purée de légumes

Allergènes : sulfites, gluten, œuf, lait, céleri, poisson

Le Chocolat ou La Pêche

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



LE MENU MARQUIS

Le Pied de cochon

Croustillant de pied de cochon à la moutarde à l'ancienne, coulis d'épinard et sucrine rôtie

Allergènes : moutarde, gluten, œuf, lait

La Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques en carpaccio à l'huile d'olive, radis et agrumes

Allergènes : mollusque, sulfites

Le Canard

Magret de canard en croute de pistache, navet glacé et jus de viande, Chou pak-choï et mayonnaise au paprika fumé

Allergènes : lait, sulfites, fruits à coque, œuf, moutarde

Le Café

Mascarpone au café, biscuit cuillère, cœur caramel et glace au Bailey's

Allergènes : lait, œuf, gluten, sulfite

La Pina Colada

Ananas poêlé au rhum, crémeux à la noix de coco et granité à l'ananas

Allergènes : gluten, lait, œuf

Tous nos vins contiennent des sulfites

Toutes nos viandes sont d'origine Française