

LES ENTREES

Les Huitres du Médoc de Mr Lucet

6 huitres spéciale n°3, croustillants de cochon aux herbes

Allergènes : mollusque, lait, gluten

Le Gaspacho

De concombre et courgette à la menthe, crumble chèvre-miel, crème perlée au sésame, mesclun de poivrons et pêches

Allergènes : gluten, lait, sésame, sulfites

La Tomate

Stracciatella au basilic, « tomates anciennes » légèrement confites au vinaigre balsamique, olives de Kalamata et coppa

Allergènes : lait, sulfites

Le Maquereau

Brulé à la flamme façon escabèche, semoule de choux fleurs aux agrumes et mayonnaise moutardé

Allergènes : poisson, sulfites, œufs, moutarde

Le Thon

En tataki, guacamole au kiwi, crème à l'huile de sésame noir et coriandre

Allergènes : poissons, lait, sésame

Le Foie gras

De Monsieur Morille, mi-cuit, chutney de mangue et passion et voile de betterave, pain brioché maison

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

Tous nos vins contiennent des sulfites



LES PLATS

Le Poulpe

Grillé, chou pack-choï et sauce vierge à la fêta, olives de kalamata et aioli

Allergènes : mollusques, poissons, lait, sulfites

Le Lieu Jaune

Crumble aux amandes et à la baie de timut, poireaux brulés, marmelade de citron confit et émulsion au lait d'amande

Allergènes : poisson, lait, sulfite, fruits à coque

Le Canard*

Magret de canard de Mr Morille, croustillant de pomme de terre, sauce vierge au pignon de pin, émulsion d'une béarnaise et caviar d'aubergine

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

Le Bœuf*

De la boucherie Massonde, mousseline de carotte au cumin, carotte glacée, os à moelle et jus corsé

Allergènes : lait

L'Agneau*

La selle et la côtelette rôtie, farce fine à la pistache, pomme de terre, girolles, pois gourmand et jus d'agneau

Allergènes : lait, sésame, soja, fruits à coque



LES FROMAGES

Plateau de fromages

Allergènes : lait, fruits à coques

LES DESSERTS

La Cacahuète

Chou craquelin, crème diplomate, praliné et glace à la cacahuète

Allergènes : fruits à coque, lait, arachides, gluten, œufs

Le Chocolat et fruits rouge (sans lactose, sans gluten)

Brownie au chocolat Valrhona, crème au spéculos, bananes caramélisées et glace à la noix de pécan

Allergènes : soja, fruits à coque, œufs

La Pêche

Facon tiramisu, biscuit cuillère, mascarpone, pêche rôtie et glace au thé matcha

Allergènes : lait, gluten, œufs

La pavlova

Meringue française, crème légère au citron, fruits rouge frais et glace à la vanille

Allergènes : lait, œufs, sulfites

La Fraise

Biscuit à la pistache, crémeux au chocolat blanc, fraises fraîches et sorbet citron menthe

Allergènes : lait, œufs, gluten, fruits à coque, soja



Tous nos vins contiennent des sulfites

LE MENU De la semaine

Le Champignon

Cappuccino de champignon et œuf parfait

Allergènes : Œufs, lait, sulfites

Le Veau*

Grenadin de veau à la plancha et frégola sarda façon risotto

Allergènes : Lait, gluten, sulfites

L'abricot

Abricot poché, chantilly, crumble amande, financier et glace à l'amande

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque

LE MENU RETOUR DE VIGNES

Le Gaspacho

De concombre et courgette à la menthe, crumble chèvre-miel, crème perlée au sésame, mesclun de poivrons et pêches

Allergènes : gluten, lait, sésame, sulfites

La Tomate

Stacciatella au basilic, tomates anciennes légèrement confites au vinaigre balsamique, olives de Kalamata et coppa

Allergènes : lait, sulfites

Le Foie gras

De Monsieur Morille, mi-cuit, chutney de mangue et passion et voile de betterave, pain brioche maison

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

Le Merlu

Rôti sur la peau, pomme de terre grenaille et courgette rôtie, pesto de basilic, couteau à la plancha et jus de viande

Allergènes : poisson, lait

Le cochon

Poitrine confite à base température, sauce barbecue, polenta crémeuse, brocolis rôti et râpé de parmesan

Allergènes : lait

La pavlova

Meringue française, crème légère au citron, fruits rouge frais et glace à la vanille

Allergènes : lait, œufs, sulfites

Le Chocolat

Brownie au chocolat Valrhona, crème au spéculos, bananes caramélisées et glace à la noix de pécan

Allergènes : soja, fruits à coque, gluten, lait, œufs

LE MENU ENFANT

Poulet ou poisson pané

Croustillant de pomme de terre ou purée de légumes

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

Le Chocolat ou La Pavlova Exotique

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

LE MENU MARQUIS

Le Foie gras

De Monsieur Morille, mi-cuit, chutney de mangue et passion et voile de betterave, pain brioché maison

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

Le Maquereau

Brulé à la flamme façon escabèche, semoule de choux fleurs aux agrumes et mayonnaise moutardée

Allergènes : poisson, sulfites, œufs, moutarde

Le Canard

Magret de canard de Mr Morille, croustillant de pomme de terre, sauce vierge au pignon de pin, syphon béarnaise et caviar d'aubergine

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

La Fraise

Salade de fraises et sorbet citron menthe

Allergènes : lait, œufs, gluten, fruits à coque, soja

La Pêche

Facon tiramisu, biscuit cuillère, mascarpone, pêche rôtie et glace au thé matcha

Allergènes : lait, gluten, œufs

Tous nos vins contiennent des sulfites

Toutes nos viandes sont d'origine Française