

LES ENTREES

Les Huitres du Médoc de Mr Lucet

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

Allergènes : Mollusque, lait, gluten

Les Champignons des sous-bois

En velouté, œuf parfait, lard grillé, cappuccino de crème épaisse, huile de persil et gressins

Allergènes : Lait, gluten, œufs, sésame

Le Poulpe

En salade, chou rouge, mayonnaise épicée et coulis de pimientos del piquillos

Allergènes : Mollusques, œufs, moutarde, sulfites, soja

Le Bar

En tartare a cru, fèves edamame, chorizo ibérique et crème « Tigre de Leche »

Allergènes : Poisson, lait, céleri, crustacés

La Langoustine

En raviole ouverte, purée de châtaignes et bisque des carcasses de langoustines et son effeuillé de volaille

Allergènes : Crustacés, gluten, œufs, lait, fruits à coque, sulfites

Le Foie gras

A l'armagnac, gelée de pomme et céleri, chutney de coing et brioche toastée

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

Tous nos vins contiennent des sulfites



LES PLATS

Le Cabillaud

En pavé, voile d'andouillette, purée de céleri, salade croquante de céleri, vinaigrette à la noisette du moulin de la Veyssière

Allergènes : Poissons, lait, céleri, moutarde, sulfites, fruits à coque

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* de Mr Morille

Le Magret, courge spaghetti, panais glacé, lard de Collonata et jus de viande corsé

Allergènes : Lait

L'Agneau*

La souris braisée, légumes cuisinés façon Tajine, semoule et confiture de tomates

Allergènes : Céleri, lait, gluten

Le Bœuf*

Filet de bœuf de la maison Massonde, mousseline de butternut à la noisette, risotto de butternut et jus corsé

Allergènes : Lait, fruits à coque

*Origine France



LES FROMAGES

Plateau de fromages

Allergènes : lait, fruits à coques, sulfites

LES DESSERTS

La Cacahuète

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

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

Le Chocolat

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

Allergènes : soja, fruits à coque, œufs

Le Roulé à la cannelle

Brioche à la cannelle, poire au vin rouge et aux trois épices, glace rafraichissante au yaourt

Allergènes : Lait, œufs, gluten, sulfites, fruits à coque

La Pavlova

Meringue française, ganache au chocolat blanc, brunoise aux fruits exotiques et sorbet aux fruits de la passion

Allergènes : Sulfites, lait, œufs, soja

Le Citron et la Noix de Coco

Crème au citron, crémeux à la noix de coco, short-bread et sorbet au citron et gingembre

Allergènes : Œufs, fruits à coque, gluten



Tous nos vins contiennent des sulfites

LE MENU Du Marché

Le Poireau

Façon Maki, sauce gribiche

Allergènes : Sulfites, moutarde, œufs

Le Bœuf*

Le traditionnel « Pot au feu »

Allergènes : Céleri, moutarde

Le Chocolat

Brownie, crème anglaise et glace sésame noir

Allergènes : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque, sésame

*Origine France

LE MENU RETOUR DE VIGNES

Les Champignons des sous-bois

En velouté, œuf parfait, lard grillé, cappuccino de crème épaisse, huile de persil et gressins

Allergènes : Lait, gluten, œufs, sésame

Le Poulpe

En salade, chou rouge, mayonnaise épicée et coulis de pimientos del piquillos

Allergènes : Mollusques, œufs, moutarde, sulfites, soja

Le Foie gras

A l'armagnac, gelée de pomme et céleri, chutney de coing et brioche toastée

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

Le Cabillaud

En pavé, voile d'andouillette, purée de céleri, salade croquante de céleri, vinaigrette à la noisette du moulin de la Veyssière

Allergènes : Poissons, lait, céleri, moutarde, sulfites, fruits à coque

La Volaille*

Suprême, gnocchi poêlés crème au vieux comté et jus corsé

Allergènes : Lait, gluten, œufs

La Pavlova

Meringue française, ganache au chocolat blanc, brunoise aux fruits exotiques et sorbet aux fruits de la passion

Allergènes : Sulfites, lait, œufs, soja

Le Chocolat

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

Allergènes : soja, fruits à coque, œufs

*Origine France

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

A l'armagnac, gelée de pomme et céleri, chutney de coing et brioche toastée
Allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

La Langoustine

En raviole ouverte, purée de châtaignes et bisque des carcasses de langoustines et son effeuillé de volaille
Allergènes : Crustacés, gluten, œufs, lait, fruits à coque, sulfites

Le Canard* de Mr Morille

Le Magret, courge spaghetti, panais glacé, lard de Collonata et jus de viande corsé
Allergènes : Lait

La Pomme Granny Smith

Au sirop, crème montée au cream-cheese et sorbet au citron
Allergènes : Lait

Le Roulé à la cannelle

Brioche à la cannelle, poire au vin rouge et aux trois épices, glace rafraichissante au yaourt
Allergènes : Lait, œufs, gluten, sulfites, fruits à coque

*Origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites

Toutes nos viandes sont d'origine Française