

## 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, gluten

## 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

### La pomme

Pomme aneth, chantilly coco, crumble et sorbet citron-aneth

**Allergènes :** Lait, gluten, fruits à coque



Tous nos vins contiennent des sulfites

## LE MENU Du Marché

### Allergènes disponible à la demande

## 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 Veysseyère

**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

## LE MENU ENFANT

### Filet de poulet\* ou poisson

Poêlée de légumes ou purée du moment

Allergènes : Lait, céleri

\*\*\*\*

### Brownie au chocolat ou boule de glace

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

## 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