



*La cheffe Tuyet-Giao Chevillard
et son équipe vous souhaitent un agréable repas*

à partager :

- ardoise de charcuterie, graton de porc, chorizo, pâté, jambon 21 €
- huitres d'Arcachon n°3 (selon arrivage) 6 (13€), 9 (19€), 12 (24 €)

entrées :

- os à moelle de bœuf, pain à l'ail, salade frisée (temps de cuisson ± 20 mn) 9 €
- œuf fermier parfait, poêlée de champignons, crème au parmesan 10 €
- burrata et tomates multicolores du Lot-et-Garonne, pickles d'oignons au balsamique, pistou, basilic 18 €
- truite façon Gravlax, aneth et baies roses, vinaigrette citron vert 14 €
- poke bowl : repas complet (poulet ou poisson selon arrivage, quinoa, légumes émincés, dés de fruits) 16 €
- Foie gras de la Ferme de Queyran mi-cuit, gelée au Porto 20 €
- carpaccio de Boeuf de Bazas, pignons de pin, copaux de parmesan , sorbet roquette 15 €

plats :

- poisson de la criée du jour, légumes de saison 20 €
- suprême de poulet fermier du Sud-Ouest farci au foie gras et champignons, gratin de pommes de terre, mousseline de carottes 24 €
- esturgeon Aquitain, tomates et poivrons confits, caviar d'aubergine, crème de fenouil 22 €
- quasi de veau piqué aux olives Taggiasche, écrasée de pommes de terre aux truffes, jus au romarin 25 €
- magret de canard, frites et sauce au poivre 25 €
- entrecôte (environ 300 g), sauce et frites maison 25 €
- côte de bœuf environ 1 kg, sauce et frites maison 65 €

fromage :

- Sélection de 3 fromages affinés 10 €

desserts : (à commander en début de repas)

- café gourmand et ses 3 douceurs 8 €
- moelleux au chocolat noir , coeur coulant chocolat blond 9 €
- tarte aux framboises, crème à l'estragon et chocolat blanc 9 €
- pavlova aux fruits rouges, crémeux mures, crème chantilly vanille 10 €
- Louis XV : dacquoise noisette, croustillant de praliné, mousse chocolat Valhrona 11 €

Formule vegetarienne

entrée + plat : 20 €

entrée + plat + dessert : 27 €

- entrée : salade de crudités
- plat : légumes de saison selon arrivage
- dessert de la Cheffe

Formule du soir 37 €

entrée + plat+ dessert

Menu unique sélectionné par notre Cheffe

Formule enfant 12 €

plat + dessert

- steak haché de bœuf ou suprême de poulet, frites maison et mousseline de carottes
- mi-cuit au chocolat ou glace vanille et cookies



Tous nos plats sont faits maison .