

Les Entrées

Les Ecrevisses :

En cassolette, mijotées dans leur bisque,
croûtons frits au sel de céleri.

12 euros

Le Foie Gras:

Pressé dans sa daube de joue de bœuf au vin du Médoc.

14 euros

Le Tourteaux :

Décortiqué, sur son guacamole maison et sa vinaigrette
aux câpres et piquillos.

12 euros

Le Chèvre Chaud :

Au vinaigre mangue passion sur sa salade,
accompagné de son magret fumé du Sud-Ouest.

9 euros

Le Hareng :

Mariné, accompagné de ses pommes de terre roses.

7 euros

Le Pays Médoc : « Fabrication de Mr Gassian »

Gratton et véritable Grenier médocain.

9,50 euros

La Terrine : « fabrication maison »

De faisan et de porc aux carottes douces et
pomme gala.

8 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

9 euros

Les Plats Garnis

Le Lièvre à la Royale :

En ballottine et sa farce riche en foie gras
et truffes.

31 euros

La Lotte :

Aux petits légumes et sa réduction.

26 euros

Le Foie de Veau :

Et son jus au vinaigre.

20 euros

Le Pigeon :

Rôti et flambé à l'armagnac.

Accompagné d'une escalope de foie gras chaude.

29 euros

Le Veau : « sélection de Mr Lechevin »

Côte généreuse et son jus aux giroldes.

25 euros

Le Coquelet :

Cuit au court bouillon, nappé de sa sauce suprême.

18 euros

L'Agneau : « sélection de Mr Campet »

Dans le carré et son jus à l'ail doux.

28 euros

Le Bœuf : « sélection de Mr Lechevin »

Belle pièce à l'échalote. Pour deux personnes :

64 euros

Pour une personne :

32 euros

Origine des viandes : France Foie de veau : UE

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre maison.

Les Desserts

Le Rêve d'Owen :

Sphère en caramel garnie de fruits exotiques,
sorbet passion de Madagascar fabrication artisanale
et chantilly. 10 euros

Le Café Liégeois :

Glace café, chantilly, un délicieux sirop au café. 9 euros

Le Choco-Noisette :

Chocolat moelleux et croquant, crème vanille et
mousse noisette au praliné. 10 euros

La Faisselle :

Caramélisée, accompagnée de sa confiture de melon maison
et de son biscuit aux amandes. 7 euros

Le Croustillant aux Pommes :

Feuilleté pur beurre, pommes confites, glace vanille
et sauce caramel calvados. 9 euros

Le Café Médoc :

Boisson chaude accompagnée de sarments des Mademoiselles
de Margaux, Noisetines du Médoc, tuile aux amandes
et cannellé. 9 euros

L'assiette trois Cannelés du Lion d'Or : 6 euros

L'assiette quatre fromages AOP : 8 euros