

Les Entrées

Les Ecrevisses :

En cassolette, mijotées dans leur bisque. 12 euros

Le Duo de Céleri et Moules :

Dans tous ses états, accompagné de ses moules à la vinaigrette aux graines de Sésame et soja. 10 euros

Le Tourteaux :

Décortiqué, sur son guacamole maison et sa vinaigrette aux câpres et piquillos. 13 euros

Le Chèvre :

Mille feuilles de chèvre doux et betterave et sa salade. 9 euros

Le Pied de Cochon :

Dans ses Paccheri, jus aux oignons frits et porto. 12 euros

Le Pays Médoc : « Fabrication de Mr Gassian »

Gratton et véritable Grenier médocain. 9,50 euros

La Terrine : « fabrication maison »

De faisán 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

La Lamproie : « bien de chez nous »

A la bordelaise accompagnée de ses poireaux et
ses pommes vapeurs.

31 euros

Le Foie de Veau :

Et son jus au vinaigre.

19 euros

Le Pigeon : « sélection de Mr Boilard »

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 Saumon :

A l'oseille, recette de Pierre Troisgros.

21 euros

La Canette :

Filet rôti et sa sauce à l'orange.

23 euros

L'Agneau : « sélection de Mr Campet »

Dans le carré et jus à l'ail doux.

27 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 cannelé. 9 euros

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

L'assiette quatre fromages AOP : 8 euros