

## *Menu 25 euros*

\***La terrine** « fabrication maison ».

ou

\* **3 huîtres et crevettes roses.**

~~~~~

\***Poisson du marché.**

ou

\***Souris d'agneau confite au romarin.**

~~~~~

\***Café Médoc.**

ou

\***Dessert d'un autre menu avec un supplément de 4euros.**

*Le chef, propriétaire Michael Lemonnier et son équipe, vous souhaitent un agréable moment à notre table.*

## *Menu 35 euros*

\***6 huîtres Normandes n°3.**

\***Pays Médoc** : Grenier et Gratton.

\***Tête de veau** à la ravigote.

~~~~~

\***Poisson du marché** au goût du chef.

\***Confit de canard** « sélection Campet »

\***Rognon de veau** : sauce crémée aux champignons et moutarde à l'ancienne.

~~~~~

\***Tulipe de sorbet** aux fruits exotiques.

\***Le Colonel** au citron vert.

\***La profiterole**, glace vanille et sauce chocolat chaud maison.

## *Menu 45 euros*

\***9 huîtres Normandes n°3.**

\***Foie gras chaud** sauce raisins.

\***Salade chèvre chaud**, vinaigre exotique et magret fumé du Sud-Ouest.

~~~~~

\***Entrecôte a l'échalote** ~ 450g

Charolaise « sélection Léchevin »

\***Caille crapaudine**, farce pain d'épices et foie gras chaud, jus à l'armagnac.

\***La suggestion du Chef.**

~~~~~

\***L'assiette quatre fromages AOP.**

\***Rêve d'Owen**, sphère garnie de fruits exotiques, sorbet passion, chantilly.

\***Croustillant aux pommes** confites, glace vanille et sauce caramel calvados.

*Suggestion du chef :*

*La Lamproie « bien de chez nous »*