

Les Entrées

L'Anguille « fumée au bois de chêne » :

Garnie des pommes de terre roses tièdes à la vinaigrette de cidre, pulpe de poivrons au piment d'Espelette et crème fraîche citronnée à la ciboulette.

14 euros

L'œuf Poché:

Sur sa salade printanière aux Acras de morue accompagné d'un filet de sauce verte.

9 euros

Le Saumon fumé :

A la fondue de poireaux crémée, graines de sésames, pain croquant aux graines et sel de mer.

11 euros

Le Chèvre :

Duo de chèvre doux et betteraves et sa vinaigrette à l'huile de noisettes.

9 euros

Il était une mousse de Foie... :

Au porto sur son blinis, garni de ses petits légumes du printemps.

9 euros

Le Pays Médoc : « Fabrication de Mr Gassian »

Gratton et véritable Grenier médocain.

9,50 euros

La Terrine : « fabrication maison »

De porc et foie de volaille aux carottes douces.

8 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

9 euros

Les Plats Garnis

L'Alose : « de l'Adour »

Rôtie au vin blanc,
vinaigrette aux fines herbes et aillets. 26 euros

Le Foie de Veau :

Poêlé 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 à l'estragon
accompagné de ses légumes au Serrano. 25 euros

Le Saumon :

A l'oseille recette de Pierre Troisgros. 20 euros

Le Porc : « label rouge »

Joue fondante au lait de coco
mijotée aux petits légumes. 21 euros

L'Agneau : « sélection de Mr Campet »

Gigot mariné accompagné de sa ratatouille
et son jus à l'aillet. 23 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

Les Desserts

Le Rêve de Lindsey :

Cage en caramel garnie de glace à la crème fraîche d'Isigny, fabrication artisanale, fruits rouges et chantilly.

10 euros

Le Café Liégeois :

Glace café, chantilly, un délicieux sirop au café.

9 euros

Le Pain Perdu Brioché :

Accompagné de son coulis de fruits rouges et sa glace artisanale à la vanille au charbon végétal.

9 euros

La Tulipe de Glaces :

Biscuit aux amandes maison garni de glace vanille, chocolat, noisette, chantilly, sauce chocolat et amandes grillées.

9 euros

La Framboise dans tous ses états :

Sur son tube croquant à la badiane, sablé pur beurre et coulis de fruit rouges.

10 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