

## 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

### La Langue de Boeuf:

Finement tranchée, accompagnée de son tartare de tomates à la vinaigrette de tomates et basilic frais.

9 euros

### Le Saumon fumé :

Chèvre doux sur sa salade d'algues brunes aux fèves et soja.

12 euros

### Le Melon Charentais :

Accompagné de sa salade et de son jambon Serrano affiné 8 mois.

9 euros

### Les Tomates :

Rouges, vertes, jaunes accompagnées de leur Mozzarella et basilic frais.

8 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.

9 euros

### La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

9 euros

## Les Plats Garnis

### Le Turbot : « sauvage »

Réduction au vinaigre de framboise montée au beurre  
accompagné de son millefeuille de légumes. 32 euros

### Le Rognon de Veau :

Servi entier et sa sauce à la moutarde à l'ancienne. 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 Merlu : « de ligne »

Doré sur sa peau, garni de sa ratatouille. 20 euros

### Le Lapin : « sélection de Mme Doineau »

Râble désossé, rôti à la bohémienne  
et olives noires à la grecque. 21 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      Rognon 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