

Les Entrées

Le Baba aux Ecrevisses :

Crème de bisque aux écrevisses,
sur sa nage au saumon fumé. 12 euros

La Langue de Boeuf:

Finement tranchée, accompagnée de son tartare de tomates
à la vinaigrette de tomates et basilic frais. 9 euros

Le Foie Gras :

Parfait de foie gras de canard maison. 16 euros

La Salade Affinée :

Salade accompagnée de jambon Serrano 8 mois d'affinage
et Parmesan 12 mois d'affinage. 9 euros

Le Chèvre :

Duo de chèvre doux et betteraves et sa salade. 9 euros

Le Pays Médoc : « Fabrication de Mr Sanchez »

Véritable Grenier Médocain et Gratten de porc. 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 Bar :

Désarêté et poêlé, accompagné de sa sauce Bordelaise
et de ses gouttes de mer. 24 euros

Le Foie de Veau :

Poêlé et son jus au vinaigre. 20 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 Poulet Fermier : « sélection de Mr Brun »

Sauce aux petits légumes, lait de coco et coriandre. 19 euros

Le Lapin : « sélection de Mme Doineau »

Cuisse et râble désossés, rôtis et nappés de leur sauce
moutarde à l'ancienne. 21 euros

L'Agneau : « sélection de Mr Campet »

Gigot mariné, ratatouille et son jus à l'ail doux. 22 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

La Pêche de Vigne:

Baba au sirop de pêche de vigne et sa mousseline onctueuse à la pulpe de pêche. 10 euros

Le Café Liégeois :

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

La Crème Brulée :

Légèrement parfumée à la lavande. 8 euros

La Tulipe de Glaces :

Biscuit aux amandes maison garni de glace vanille, chocolat, noisette, chantilly, sauce chocolat et amandes grillées. 9 euros

Soupe glacée à la Fraise :

Onctueuse et légère, meringue et sorbet cassis. 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