

## Les Entrées

### Les Accras de Morue :

*Euf poché sur sa salade, maïs, piquillos et sauce verte. 10 euros*

### Le Chèvre :

*Gratiné sur son moelleux à la fondue de poireaux  
crémée au saumon fumé et crevette roses. 11 euros*

### Le Tourteau :

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

### Le Pied de Cochon :

*Pané et fris sur son jus truffé, mâche. 10 euros*

### Le Foie Gras Chaud :

*Sur sa brunoise de mangues à la coriandre et son  
jus de viande à la passion. 16 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  
et pommes Gala. 9 euros*

### La Tête de Veau : « Triperie des Capucins »

*Servie chaude à la ravigote et aux légumes. 9 euros*

## Les Plats Garnis

### La Lamproie « bien de chez nous » :

Mijotée à la bordelaise garnie de ses poireaux. 31 euros

### Les Tripes :

A la mode d'Arcins. 20 euros

### Le Pigeon : « sélection Mr Boilard »

Rôti et flambé à l'armagnac,  
accompagné d'une escalope de foie gras chaud. 29 euros

### Le Lieu Jaune :

Sur ses gouttes de mer à la crème de poireaux aux  
champignons de Paris et vin blanc. 24 euros

### Le Rognon de Veau :

Rôti, sauce crémée au madère, moutarde à l'ancienne.  
et champignons. 19 euros

### Le Porc fermier « label rouge » :

Côte généreuse  
sur son chou braisé aux lards des Pyrénées. 22 euros

### L'Agneau : « sélection de Mr Campet »

Dans le carré et son jus aux aillots. 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 Foie de veau : UE

## Les Desserts

### Le Rêve d'Owen :

Cage en caramel garnie de fruits exotiques, sorbet passion fabrication artisanale, chantilly et coulis de fruits exotiques. 10 euros

### Le Café Liégeois :

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

### Le Baba Limoncello :

Garni de sa crème citron, chantilly, meringue et crème anglaise. 10 euros

### Le Croustillant aux Pommes :

Feuilleté pur beurre, pommes confites, glace vanille et sauce caramel calvados. 9 euros

### La Tulipe de Sorbets :

Biscuit aux amandes maison garni de sorbets orange sanguine citron vert et cassis, chantilly et coulis passion. 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