

Les Entrées

Le Foie Gras :

Parfait de foie gras de canard maison. 16 euros

Le Chèvre :

Duo de chèvre doux et magret fumé du Sud-Ouest sur leur salade d'haricots vert d'Aquitaine, vinaigrette de sésames. 10 euros

Les Sardines :

Marinées aux doux piquillos. 9 euros

Les Escargots :

En cassolette et leur crème aillée et persillée. 11 euros

L'Anguille :

Fumée au bois de chêne garnie de ses pommes de terre roses tièdes à la vinaigrette de cidre, pulpe de poivrons aux piments d'Espelette et crème fraîche citronnée à la ciboulette. 14 euros

Le Pays Médoc : « Fabrication de Mr Sanchez »

Véritable Grenier Médocain et Gratton 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 Lotte :

Dorée et sa réduction aux petits légumes. 27 euros

La Daube :

Joue de bœuf mijotée au vin du Médoc. 19 euros

La Pintade :

Suprême et sa sauce aux raisins, accompagné d'une escalope de foie gras chaud. 24 euros

Le Saumon :

A l'oseille, recette de Pierre Troisgros. 21 euros

Le Foie de Veau :

Et son jus au Porto, bacon et oignons frits. 20 euros

La Côte de Veau :

Côte généreuse et son jus aux girolles. 25 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 »

Filet de bœuf

A la Médocaine 32 euros

A l'Echalote 29 euros

Les Desserts

Le Rêve de Lindsey :

Cage en caramel garnie de fruits rouges, glace à la crème fraîche d'Isigny fabrication artisanale, chantilly. 11 euros

La Crème Brulée :

Légèrement parfumée à la lavande. 9 euros

Les Profiteroles :

Déclinaison de vanille et sauce chocolat chaud maison. 10 euros

La Brioche Perdue :

Framboises, crème badiane et crème anglaise parfumée à la liqueur de framboise. 9 euros

La Tulipe de Glaces :

Biscuit aux amandes maison garni de glace vanille, chocolat noisettes artisanales, chantilly et amandes. 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