

Les Entrées

Le Foie Gras Chaud :

Sur son tartare de mangue à la coriandre,
déclassé jus passion.

16 euros

Le Crocmembert :

Camembert au lait cru AOP gratiné sur son pain
aux céréales et garni de sa béchamel aux rillons.

10 euros

Les Profiteroles d'Huitres :

Choux aux sésames, poireaux, comme un beurre blanc.

12 euros

Les Ecrevisses :

En cassolette, mijotée dans leur bisque.

11 euros

Le Saumon Fumé :

Et sa fondue de poireaux crémée, graines de sésames et
pavot bleue, pain grillé aux graines de tournesol.

12 euros

Le Pays Médoc : « Fabrication de Mr Sanchez »

Véritable Grenier Médocain et Gratton de porc.

9,50 euros

La Terrine : « fabrication maison »

De faisane 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

Le Lièvre à la Royale :

En ballotine et sa farce aux truffes et foie gras. 33 euros

Le Colvert :

Servi en demi à la sauvagine. 21 euros

La Palombe :

Désossée, jus à l'armagnac accompagnée
d'une escalope de foie gras chaud. 32 euros

La Saint Jacques :

Et son risotto onctueux et crémeux. 26 euros

Le Foie de Veau :

Et son jus au vinaigre. 20 euros

Le Poulet Fermier « label rouge » :

Cuisson minute, nappé de sa sauce aux petits
légumes crévés au cidre. 19 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 Périgourdine 29 euros

A l'Échalote 27 euros

Les Desserts

Le Rêve d'Owen :

Cage en caramel garnie de fruits exotiques,
sorbet passion et chantilly. 11 euros

La Crème Brulée :

Légèrement parfumée à la lavande. 9 euros

Le Choco-noisette :

Chocolat dans tous ses états, mousse noisette pralinée
et crème chantilly et sauce chocolat chaud maison. 10 euros

Le Croustillant aux Pommes :

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