

Les Entrées

Homard et Foie Gras :

Sur leur lit de crudités à la coriandre. 18,50 euros

Le véritable Grenier Médocain :

Quand le grenier Médocain et la Bordelaise revisitent les saveurs du monde. 11 euros

Le Gratton de Porc :

Sur ses patates douces tièdes recouvert de ses légumes croquants à la fleur de thym. 10 euros

Le Saumon Fumé :

Fumé par le fumoir Médocain, fèves, algues brunes au sésame et tartine de gouda à la bière. 16 euros

Duo de Chèvre doux et Betteraves :

Et sa vinaigrette à l'huile de noisettes. 10 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes. 9 euros

Les Plats Garnis

L'Agneau :

Dans le carré et son jus à l'ail doux.

28 euros

Le Pigeon :

Rôti et flambé à l'armagnac.

accompagné d'une escalope de foie gras chaude.

29 euros

La Joue de Porc :

Mijotée au lait de coco, légumes et jeunes pousses.

19 euros

Le Rognon de Veau :

*Sauce crémée à la moutarde à l'ancienne
et champignons de Paris.*

20 euros

Le Veau :

Côte généreuse et son jus aux petites giroles.

25 euros

Le Turbot Sauvage :

Doré au beurre et sa sauce bordelaise.

32 euros

Origine des viandes : France

Les Desserts

Le Rêve de Lindsey :

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

La Tulipe de Glaces :

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

Les Fraises :

Soupe glacée onctueuse et légère, meringues et sorbet cassis. 11 euros

Le Café Liégeois :

Dans sa sphère en chocolat nancé et son café chaud/froid. 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 quatre fromages AOP :

8 euros