

Les Entrées

Le Foie Gras:

Escalope poêlée sur son tartare de mangues à la coriandre
Et son jus passion. 16,50 euros

Les Escargots:

En cassolette, mijotés à la crème aillée et persillée
et croûtons au sel de céleri. 12 euros

Le Saumon Fumé:

Et sa fondue de poireaux crémée, graines de sésame et
pavot bleu, salade. 11 euros

Le Pied de Cochon:

Désossé, pané et frit sur son jus truffé. 14 euros

Le Boudin Noir:

Poêlé et ses pommes confites dans son croquant à la
moutarde et miel. 10 euros

La Tête de Veau:

Servie chaude à la ravigote et aux légumes. 9 euros

Les Plats Garnis

Le Lièvre à la Royale :

En ballotine et sa farce généreuse au foie gras et truffes.

33 euros

Le Colvert:

Servi en demi à la sauvagine.

25 euros

L'Agneau:

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

28 euros

Le Pigeon:

Rôti et son jus flambé à l'armagnac accompagné de son escalope de foie gras chaud.

29 euros

Les Saint-Jacques:

Poêlées, garnies de son risotto à la crème de crustacés.

27 euros

Le Foie de Veau:

Belle tranche et son jus au vinaigre accompagnée de sa purée de pané.

20 euros

Le Bœuf:

Belle pièce de bœuf à l'échalote.

Pour deux personnes :

64 euros

Origine des viandes France : Foie de veau UE

Les Desserts

Le Rêve d'Owen

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

La Tulipe de Sorbets:

Biscuit aux amandes maison garni de sorbets citron vert, cassis, orange sanguine, chantilly et fruits exotiques. 9 euros

Les Profiteroles:

Garnies de leur déclinaison de vanille, sauce chocolat chaud maison. 10 euros

Le Croustillant aux Pommes:

Feuilleté pur beurre, glace vanille, pommes confites et sauce caramel calvados. 10 euros

Le Café Médoc:

Boisson chaude accompagnée de sarment des Mademoiselles de Margaux, noisetines du Médoc, cannellé et tuile aux amandes. 9 euros

L'assiette quatre fromages AOP.

Cantal, Fourme d'Ambert, Comté et Morbier 8 euros

Espresso: 2 euros