

Les Entrées

Le Foie Gras:

Parfait de foie gras de canard maison. 17 euros

Les Huîtres :

Pochées en profiteroles garnies de leur fondue de poireaux crémée, façon beurre blanc. 12 euros

Le Grenier Médocain :

Ouf poché dans son grenier Médocain et sa béchamel truffée façon « croc », requette. 10 euros

Le Tourteau :

Décortiqué sur son guacamole maison et sa vinaigrette Aux piquillos et câpres. 14 euros

Les Moules :

À la vinaigrettes de sésames et leur déclinaison de céleri 11 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 Thon de « tonton Gaëtan » :

Cacahuètes, épices, crevettes et réduction aux crustacés. 25 euros

L'Agneau :

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

28 euros

La Canette :

Filet de canette à l'orange et sa purée de carottes.

22 euros

Les Ris de Veau :

Rissolés, nappés de leur sauce crémée à la truffe.

29 euros

Le Bœuf :

Dans le filet à la périgourdine ou à l'échalote.

31 euros

Les Desserts

Le Rêve d'Ouen

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

Le Baba :

Façon forêt noire, griottes, cœur chocolat et chantilly. 12 euros

La Poire :

Dans tous ses états et sa nougatine aux cacahuètes. 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 de fromages.

Brebis et sa confiture de cerises noires 8 euros

Espresso: 2 euros