

Les Entrées

L'Anguille :

Fumée au bois de chêne, pommes de terres roses tièdes à la vinaigrette de cidre, pulpe de poivrons au piment d'Espelette et crème fraîche d'Isigny citronnée.

14 euros

Le Chèvre :

Duo de chèvres doux et betteraves.

12 euros

Le Gratton de Porc :

Pané sauce gribiche.

11 euros

Le Canard :

Salade de canard, magret fumé Sud-Ouest, foie gras chaud et vinaigrette aux fruits rouges.

17 euros

La Sardine :

Marinées au basilic et doux piquillos.

12 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

11 euros

Les Plats Garnis

Le Veau :

Côte généreuse et son jus au madère. 26 euros

La Merlu « de ligne » :

Jus à l'estragon, artichauts et fèves au Serrano. 20 euros

L'Agneau :

Gigot d'agneau mariné et son jus aux aillets accompagné de sa ratatouille. 24 euros

Les Rognons de Veau:

Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne et champignons. 22 euros

Le Pigeon:

Rôti et flambé à l'armagnac accompagné de son escalope de foie gras chaud. 29 euros

Le Bœuf:

Belle pièce à l'échalote :

Pour une personne: 34 euros

Pour deux personnes: 68 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, noisette, chocolat, sauce chocolat, chantilly et amandes grillées. 10 euros

La Crème Brûlée :

Légèrement parfumée à la lavande. 9 euros

Le Baba :

Au Limoncello , crème citron et chantilly. 10 euros

Le Café Médoc :

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

L'assiette de Fromage :

Brebis et sa confiture de cerises noires. 8 euros

Espresso: 2 euros