

Les Entrées

Le Gaspacho Terre et Mer:

Homard, copeaux de foie gras poêlé, feuille d'huitre

Concombres et radis.

18 euros

Les Grenier Médocain :

Sur son tartare de tomates au basilic et granité

de fenouil.

12 euros

Le Chèvre :

Duo de chèvre doux et betteraves, noisettes et

huile de noisettes.

11 euros

Les Sardines:

Marinées aux doux piquillos.

11 euros

Les Langoustines :

En ravioles, façon beurre blanc et citron vert.

10 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

11 euros

Les Plats Garnis

Le Merlu « de ligne »:

Et son jus de crustacés et estragon,
farandole de tomates.

24 euros

Le Rognon de Veau:

A la crème de moutarde et madère et ses champignons.

22 euros

La Côte de Veau:

Généreuse, jus au cidre, purée de céleri et pommes.

26 euros

L'Agneau : « sélection de Mr Campet » :

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

28 euros

La Pintade:

Suprême rôti, jus aux raisins accompagné
d'une escalope de foie gras chaud.

25 euros

Le Bœuf:

Tournedos à la Médoc aine (foie gras, grenier Médocain
et sauce Bordelaise):

34 euros

Tournedos à l'échalotes :

32 euros

L'accompagnement est des pommes de terre maison

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. 12 euros

La Tulipe de glaces :

Biscuit aux amandes maison garni de glace vanille, noisette, chocolat, sauce chocolat, chantilly et amandes grillées. 10 euros

Le Palet Breton :

Glacé et croustillant, sabayon et caramel. 11 euros

Le Menthe Chocolat:

Crème mojito dans son pot chocolat, chantilly au Get cold et glace menthe chocolat. 11 euros

Le Café Médoc :

Espresso, Canelé « Maison », Sarments de Mademoiselle de Margaux, Noisettines du Médoc, tuile aux amandes. 9 euros

L'assiette de Quatre Fromages :

8 euros

Café Espresso: 2 euros