

Les Entrées

Le Chèvre Chaud :

*En tartelette, crème de maïs et magret fumé du Sud-Ouest
sur ses pousses d'épinard aux agrumes.* 12 euros

Les Escargots :

*En cassolette et leur crème aillée et persillée,
croûtons au sel de céleri.* 14 euros

La Terrine :

De faisane maison. 11 euros

Les Pieds de Cochon :

Panés et fris et leur jus truffé. 14 euros

Les Huitres :

*En profiteroles garnies de leur fondue de poireaux
façon beurre blanc.* 13 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes. 11 euros

Les Plats Garnis

Les Saint Jacques :

Et leur risotto onctueux et crémeux.

30 euros

Le Foie de Veau :

Et son jus au vinaigre.

22 euros

La Côte de Veau:

Généreuse et sa déclinaison de maïs.

26 euros

L'Agneau : « sélection de Mr Campet »

Carré d'agneau et son jus à l'ail doux.

29 euros

Le Pigeon :

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

31 euros

Le Bœuf :

Belle pièce de bœuf à l'échalote.

Pour deux personnes :

68 euros

L'accompagnement est des pommes de terre maison

Origine des viandes France

Les Desserts

Le Rêve d'Owen :

Cage en caramel garnie de fruits exotiques,
sorbet passion 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 Baba :

Façon forêt noire, grilletines au Kirsch,
cœur crémeux chocolat et chantilly.

12 euros

Le Croustillant aux Pommes :

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

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