

Les Entrées

Duo Homard et Foie Gras :

Homard et sa déclinaison de maïs,

Duo de foie gras et magret fumé.

21 euros

La Cassolette de la Mer :

Cassolette moules, crevettes, saumon fumé
dans sa nage façon bisque.

14 euros

La Terrine « maison » :

De cochon et volaille aux petits légumes.

11 euros

Le Foie Gras :

Foie gras pressé dans sa joue de bœuf
au vin du Médoc.

18 euros

Le Gratton de Porc :

Accompagné de ses poireaux fondants
et tièdes à la vinaigrette façon ravigote.

12 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la gribiche et aux légumes.

11 euros

Les Plats Garnis

La Sole :

Façon meunière, beurre citron.

41 euros

Le Saumon :

A l'oseille, recette de Pierre Troisgros.

24 euros

Le Pigeon :

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

31 euros

L'Agneau :

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

29 euros

Le Foie de Veau :

Et son jus au vinaigre de vin.

22 euros

Le Bœuf :

Belle pièce de bœuf à l'échalote.

Pour deux personnes :

74 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 sorbet
citron vert, cassis et orange sanguine, fruits
exotiques et chantilly.

10 euros

Le Babanane :

Mousse banane, cœur chocolat,
sauce chocolat chaud.

12 euros

L'Orange en Folie :

Biscuit à la marmelade d'orange et miel,
chantilly à la fleur d'oranger, sorbet orange sanguine
et sa crème Cointreau.

11 euros

Le Café Médoc :

Expresso, Canelé « Maison »

Sarments de Mademoiselle de Margaux

Noisettines du Médoc, tuile aux amandes.

9 euros

Fromage de brebis :

et sa confiture de cerises noires.

8 euros

Café Expresso: 2 euros