

Les Entrées

La Salade Affinée :

Salade et son Serrano 8 mois d'affinage,
parmesan 12 mois d'affinage et gressins.

12 euros

Le Foie Gras :

Parfait de foie gras de canard maison.

18 euros

La Terrine « maison » :

De cochon et volaille aux petits légumes.

11 euros

Le Saumon Fumé :

A la fondue de poireaux crémée, graines
de sésames et pavot bleu, salade.

15 euros

Le Grenier Médocain :

Sur sa salade de lentilles, crème bacon
et pommes granit.

12 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

11 euros

Les Plats Garnis

La Côte de Veau :

Généreuse et son jus au Vermouth,
asperges blanches et bacon.

27 euros

Le Cabillaud :

Doré sur sa peau, aux poivrons confits,
spaghettis de courgettes et tartare de tomates
au citron.

24 euros

Le Pigeon :

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

31 euros

L'Agneau :

Gigot d'agneau mariné, haricots mogettes et
jus aux aillots.

25 euros

Le Foie de Veau :

Poêlé et son jus au miel et cumin.

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 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, chocolat et noisette, chantilly,
sauce chocolat et amandes torréfiées. 11 euros

Le Café Liégeois :

Glace café accompagné d'un sirop de café maison
et chantilly. 12 euros

La Crème Brulée :

Aux agrumes et ses suprêmes d'orange
et citron. 11 euros

Le Café Médoc :

Boisson chaude, Canelé « Maison »
Sarments de Mademoiselle de Margaux
Noisettines du Médoc, tuile aux amandes. 10 euros

Fromage de brebis :

et sa confiture de cerises noires. 8 euros

Café Espresso : 2,50 euros