

Les Entrées

Le Tourteau :

Décortiqué sur son guacamole maison et sa vinaigrette piquillos et câpres.

17 euros

L'Œuf Poché :

Dans son grenier Médocain façon « croc », béchamel à la truffe et roquette.

13 euros

La Terrine « maison » :

De faisane aux petits légumes.

11 euros

La Cerveille de Veau :

A la grenobloise, beurre clarifié, câpres, persil et croutons au sel de céleri.

16 euros

Les Langoustines :

En ravioles, et leur sauce façon beurre blanc citron vert.

15 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

11 euros

Les Plats Garnis

Le Saumon :

A l'oseille recette de Pierre Toisgros.

24 euros

La Côte de Veau :

Et son jus truffé, crème de bacon et graines.

28 euros

Le Canard :

Magret à l'orange et sa purée de carottes.

26 euros

L'Agneau :

Gigot mariné, jus à l'ail doux et houmous.

24 euros

La Joue de Porc :

Au roquefort et raifort c'est très fort.

22 euros

Le Bœuf :

Belle pièce à l'échalote :

Pour deux personnes :

76 euros

L'accompagnement est des pommes de terre maison

Origine des viandes France

Les Desserts

Le Rêve d'Ouen :

Cage en caramel garnie de sorbet passion,
fruits exotiques, chantilly et coulis passion.

14 euros

Le Baba :

Façon forêt noire.

12 euros

La Tulipe de Sorbets :

Biscuit aux amandes maison garni de sorbet
citron, cassis et orange sanguine, chantilly,
fruits de la passion et coulis passion.

12 euros

L'Orange en Folie :

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

12 euros

Le Café Médoc :

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

10 euros

Assiette quatre fromages Aop :

8 euros

Café Espresso : 2,50 euros