

## Les Entrées

### L'Anguille :

Fumée au bois de chêne, pommes de terre roses tièdes à la vinaigrette de cidre, pulpe de poivrons au piment d'Espelette et crème fraîche d'Isigny. 17 euros

### Le Foie Gras:

Parfait de foie gras de canard. 19 euros

### Le Duo Chèvre Doux et Betteraves :

A l'huile de noisettes. 14 euros

### Les Sardines :

Marinées aux doux piquillos. 12 euros

### La Terrine « maison » :

De volaille et porc aux petits légumes. 11 euros

### La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes. 11 euros

# Les Plats Garnis

## Le Merlu de Ligne :

*Et sa déclinaison d'asperges blanches.*

*27 euros*

## Le Confit de Canard à la Bordelaise :

*Mijoté façon lamproie.*

*26 euros*

## Les Rognons de Veau :

*Mijotés à la moutarde à l'ancienne,  
champignons et madère.*

*22 euros*

## L'Agneau :

*Gigot d'agneau mariné, ratatouille et  
jus à l'ail doux.*

*25 euros*

## Le Pigeon :

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

*32 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 de Lindsey:

Cage en caramel garnie de fruits rouges, glace à la crème fraîche d'Isigny et chantilly.

14 euros

### Le Baba :

Au Limoncello, crème citron, chantilly, crème anglaise et meringues.

12 euros

### La Tulipe de Glace :

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

12 euros

### La Crème Brulée :

Aux agrumes zestes de citron vert et orange.

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 Asp :

8 euros

Café Espresso : 2,50 euros