

## Les Entrées

### Le Poulpe :

Flambé, sur son tartare de tomates, fèves, algues noires, sésames recouvert d'une mousse au wasabi et pousses de radis.

20 euros

### Les Crudités :

A la fraîcheur, aux saveurs et aux couleurs oranges. 11 euros

### Le Duo Chèvre Doux et Betteraves :

A l'huile de noisettes.

14 euros

### La Langue de Bœuf :

Finement tranchée et son tartare de tomates au vinaigre de tomates et basilic frais.

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

## La Truite :

Crevettes, risotto aux petits légumes mascarpone,  
parmesan et truite fumée. 27 euros

## Les Coeurs de Canard du Sud-Ouest :

En brochettes, jus au porto et sucrines flambée. 22 euros

## Le Lapin :

Râble désossé à la bohémienne. 24 euros

## L'Agneau :

Dans le carré et en jus à l'ail doux. 29 euros

## Le Pigeon :

Rôti et flambé à l'armagnac accompagné de son  
escalope de foie gras chaude. 32 euros

## Le Bœuf :

Tartare de bœuf : 24 euros

Filet sauce au poivre : 26 euros

Tournedos à la Bordelaise et son escalope de foie gras  
chaud : 36 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

### La Cerise :

Confite au sirop de vin, panna cotta et fruits rouges. 12 euros

### La Tulipe de Glace :

Biscuit aux amandes maison garni de glace vanille, chocolat et noisette, chantilly, et sauce chocolat. 12 euros

### La Pêche Blanche :

Crème mascarpone, cacahuètes en nougatine sur son chocolat infusé à la pêche. 12 euros

### Le Café Médoc :

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

Assiette quatre fromages Aop : 8 euros

Café Espresso : 2,50 euros