

Les Entrées

La Salade Terre et Mer :

Homard et foie gras, légumes croquants,
vinaigrette miel, épices tandoori et coriandre. 21 euros

La Salade Affinée :

Parmesan 12 mois d'affinage, Serrano 8 mois
d'affinage, salade et gressins. 12 euros

Les Langoustines :

En ravioles façon beurre blanc citron vert. 16 euros

Le Saumon Fumé :

A la fondue de poireaux crémees, graines
de tournesol sésame et pavot bleu. 14 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 Lette :

Rissolée aux petits légumes. 27 euros

La Côte de Veau :

Sauce au crémant de Bordeaux, comté 24 mois d'affinage
et pickles de raisins. 28 euros

Le Foie de Veau :

Jus au miel et cumin. 24 euros

L'Agneau :

Dans le carré et son jus à l'ail doux. 30 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 : 78 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

Le Café Liégeois :

Véritable sirop au café, glace café et chantilly.

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 de Vigne :

Baba au sirop de pêche de vigne et sa crème onctueuse à la pulpe de pêche

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