NOS ENTREES

La douzaine Pousse en claire de Mde. Boniton
& terrine maison au pineau de Beaulon 32.00€

Pressé de caille au foie gras de canard, au Pineau de Beaulon
& petit pain tiède aux figues 21.00 €

La douzaine de petits pots de cagouilles au beurre de champignons sauvages, tomates confites, ail & persil 21.00€

Carpaccio de St Jacques, caviar d'Aquitaine & mangue 26.00€

PRIX NETS & SERVICE COMPRIS

NOS VIANDES

Carré d'agneau rôti rosé, légumes de M. Pierre Faye 30.00€

Filet de bœuf, pomme Maxim's, échalote confite
& beurre d'herbes fines du jardin 31.00 €

Côte de veau cuite rosé aux cèpes de chêne 31.00€

Assortiment de légumes croquant de Saison de M. Pierre Faye 12.00€

NOS POISSONS

Sole meunière au beurre salé, cocotte de légumes d'ici 32.00€

Anguilles en matelote au vin d'Irouleguy 32.00€

Poêlée de céteaux d'Oléron, pommes nouvelles & persil frit 18.00€

Turbot sauvage poêlé, artichaut poivrade, langoustines
& jus de volaille 35.00€

PRIX NETS & SERVICE COMPRIS