

## LES ENTRÉES

### **SAINT MARCELIN AOP 8€**

roti au miel et herbes de provence

### **OEUF COCOTTE 9€**

brisure de foie gras dans sa croute à bouchée

### **FOIE GRAS 15€**

mi cuit aux quatre épices

### **TARTARE DE SAINT JACQUES 15€**

et mangues citron vert

### **TATAKI DE BOEUF 9€**

juste snacké marinade façon "thaï

### **SALADE DE GÉSIEERS DE CANARD 8€**

tomates confites, noix, pickles d'oignon

## MENU GOURMAND 34€

*Oeuf cocotte au foie gras en croute*

*ou Tataki de bœuf mariné façon Thai*

\*\*\*

*Pavé de Bœuf "Blonde Aquitaine"*

*200g environ confit d'échalottes*

*ou Filets de Rouget risotto*

\*\*\*

*Cœur coulant au chocolat*

*sorbet framboises chantilly*

*ou Crumble aux pommes chantilly*

## LES DESSERTS / FROMAGES

### **TRIO DE FROMAGES 12€**

selon la sélection du moment

### **BRIOCHE PERDUE 6€**

caramel beurre salé amandes effilées chantilly

### **CRÈME BRULÉE 6€**

selon l'inspiration du chef

### **COEUR COULANT AU CHOCOLAT 7€**

sorbet framboises et chantilly

### **CRUMBLE AUX POMMES 7€**

chantilly maison

### **CANNELÉ PROFITEROLE 8€**

glace vanille chocolat fondu amandes effilées chantilly

### **PAVLOVA 8€**

aux fruits frais du moment

### **CAFÉ/THÉ GOURMAND 9€/10€**

4 mignardises du moment

## MENU BISTROT 28€

Saint Marcelin AOP rôti au miel

ou Salade de gésiers de Canard

\*\*\*

*Gambas persillés crème de piquillos*

*ou Confit de Canard persillé*

*ou Tartare de bœuf préparé*

\*\*\*

*Crème brulée du moment ou*

*Brioche perdu au caramel beurre salé amandes effilées*

## LES PLATS

### **TOMATES BURRATA 16€**

tomates anciennes burrata mélange de graines crème de vinaigre balsamique

### **CONFIT DE CANARD 17€**

"France" en persillade frites maison

### **GAMBAS 17€**

persillés crème de piquillos risotto

### **TARTARE DE BOEUF 17€**

préparé par nos soins frites maison

### **PAVÉ DE BOEUF 20€**

"blonde d'aquitaine" 200gr environ confit d'échalotes

### **FILETS DE ROUGET 20€**

Risotto carottes marinées

### **MAGRET DE CANARD**

### **DEMI 17€/ENTIER 24€**

entier "France" sauce miel romarin

### **ENTRECÔTE "MATURÉE" 24€**

280g environ échalottes confites

## MENU SIGNATURE 43€

Foie gras mi cuit aux 4 épices confiture de figues

ou Tartare de Saint Jacques mangue

\*\*\*

Magret de Canard entier

ou Entrecôte maturée 280g environ

\*\*\*

Cannelé façon profiterole

*ou Pavlova aux fruits frais chantilly chocolat blanc*