

NOTRE CARTE

A PARTAGER

Huîtres N°3 du Bassin d'Arcachon de Stéphane Bontemps	x 6 huîtres	14€
<i>1/2 Citron, Beurre Salé et son Vinaigre d'Echalotes</i>	x 9 huîtres	18€
	x 12 huîtres	24€

ENTRÉES

Crèmeux de Poivrons Doux, Txangurro au Curcuma et Oeufs de Brochet fumés	22€
Foie Gras de Canard infusé au Romarin, Mousseline de Fenouil au Citron, Oignons Grelots confits au Vinaigre de Xérès et Crème de Cassis	27€

PLATS

L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	22€
Coquilles Saint Jacques rôties, Fondue de Poireaux à la Vanille de Madagascar, Jus de Carapace au Vin Rouge	31€
Suprême de Pigeonneau rôti au Cacao, Barbajuan d'Abats, Pomme Anna au Safran	35€

DESSERTS

Poires aux Epices, Glace au Poivre Blanc Penja du Cameroun	14€
Délice Chocolaté, Emulsion Amande, Crème et Tuile Citron, Sorbet Chocolat Whisky	16€
Soufflé Grand Marnier, insert Sorbet à l'Orange	17€

NOS MENUS

LE MENU BISCARROSSE

- Seulement disponible pour tous les convives d'une même table -

Menu Découverte en 5 services : 75€

ou

Menu Découverte en 5 services
avec Accord Mets et Vins - 1 verre de vin par plat : 115€

LE MENU RETOUR DU MARCHÉ

- Uniquement le Midi -

Entrée, Plat et Dessert : 32€

ou

Entrée et Plat / Plat et Dessert : 26€

LE MENU "PETIT GOURMET"

- Jusqu'à 12 ans -

Plat et Dessert du Menu Retour Du Marché : 18€
en portion adaptée

