

# NOTRE CARTE

## A PARTAGER

Huîtres N°3 du Bassin d'Arcachon de Stéphane Bontemps  
*1/2 Citron, Beurre Salé et son Vinaigre d'Echalotes*

x 6 huîtres 14€  
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€

Pastilla d'Agneau, Mousseline de Patates Douces, Shiitakés, Jus d'Agneau aux Pruneaux 29€

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*

