

NOTRE CARTE

ENTRÉES

Huîtres N°3 du Bassin d'Arcachon de Stéphane Bontemps	x 6 huîtres	14€
	x 9 huîtres	18€
	x 12 huîtres	24€
Entrée du Moment		15€
Poulpe Grillé et Caramélisé, Haricots Vanille et Riz Vénéré Soufflé		24€
Duo de Melon et Pastèque, Halloumi Mariné aux Herbes, Espuma Basilic		25€
Marbré de Fois Gras aux Épices, Gelée Passion et Compotée Cerise, Cassis		30€
King Crab rôti à l'Huile de Chorizo, Rémoulade de Céleri au Citron confit, Émulsion de Petits Pois à la Menthe, Gel de Pamplemousse à la Vanille		35€

PLATS

L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	22€
Plat du Moment	24€
Thon Rouge de Ligne Teriyaki, Pommes Grenailles à la Moutarde à l'Ancienne, Sauce Tomate, Jus Citronnelle - Gingembre	30€
Filet de Volaille Cuit à Basse Température, Riz Basmati au Lait de Coco, Pamplemousse Rôti, Jus de Blanquette	30€
Filet de Boeuf Rôti au Sésame Noir, Artichaut façon Barigoule, Truffe d'été	36€
Saint-Pierre Rôti aux Groseilles, Févettes, Sauce Cresson	38€
Dos de Morue, Couteaux Marinières, Tombée d'Épinards, Émulsion Champagne, Rybaloff	38€

DESSERTS

Dessert du Moment	10€
Carpaccio de Pêches, Suprême d'Orange, Grenade, Crème Citronnée et Tuile Orange	14€
Fraises rôties, Crumble Praliné, Chantilly à la Fraise, Basilic, Gel Framboise, Cristaline de Fraise	14€
Tarte Destructurée Exotique, Crumble Romarin, Mousse Mangue, Gel Fruit de la Passion, Brunoise Ananas et Chantilly Coco	14€
Crèmeux Chocolat Noir et Crèmeux Fruits Rouges, Croquant Amande - Cacao, Tuile Hibiscus, Marmelade Myrtilles	14€
Soufflé Grand Marnier, insert Sorbet à l'Orange (à commander en début de repas)	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 D'ÉTÉ

- Disponible midi et soir-

55 euros

LE MENU "PETIT GOURMET"

- Jusqu'à 12 ans -

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



LE MENU D'ÉTÉ

-Disponible midi et soir-

55 euros

Duo de Melon et Pastèque, Halloumi Mariné aux Herbes,
Espuma Basilic

Thon Rouge de Ligne Teriyaki,
Pommes Grenailles à la Moutarde à l'Ancienne, Sauce Tomate,
Jus Citronnelle - Gingembre

Carpaccio de Pêches, Suprême d'Orange, Grenade, Crème Citronnée
et Tuile Orange

