

LA CARTE

Les Entrées

Terrine de caille aux fruits secs et foie gras 19 €

Blanc manger de lotte à la vanille et citronnelle 19 €

Bonbons de langoustines au basilic « de notre jardin », vinaigrette de mangue 21 €

*Oufs coques sans coque au caviar de Neuwic,
sauce aurore à la vodka* 19 €

*6 huîtres Fine de Claire N°2, Marennes-Oléron
de la maison Aimé* 19 €

Caviar de Neuwic, les 10g 30 €

Les Poissons

*Filet de Saint-Pierre croustillant aux amandes et noisettes,
sauce basilic cannelle et pommes de terre fondantes* 34 €

Davé de maigre de l'estuaire aux poivrons et pignons 29 €

Les Viandes

*Magret de canard « J.G.D. Sud-Ouest » rôti sur la peau,
tarte fine aux oignons et sauce aigre douce 29 €*

*Duo d'agneau, selle et épaule « origine France »
carottes au miel et cumin 33 €*

Les Fromages

L'assiette de Fromages 9 €

Les Desserts

Choux rhubarbe, fraises 13 €

Variation fruits de la passion 14 €

Abricots rôtis au romarin et son sorbet 13 €

Soufflé au Grand-Marnier (à partir de 2 personnes) 14 € / personne

*Les desserts sont à commander obligatoirement
lors de la prise de commande.*

*Taxes et service compris
Boissons non comprises*

Les chèques ne sont pas acceptés dans l'établissement