

LA CARTE

Les Entrées

Duo de saumon et esturgeon fumés, blinis aux œufs de truite 23 €

Huîtres chaudes au gingembre et pineau 20 €

*Escalope de foie gras de canard « France »,
pommes caramélisées et romarin* 24 €

*Œufs coques sans coque au caviar de Neuvic,
sauce aurore à la vodka* 19 €

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

Caviar de Neuvic, les 10g 30 €

Les Poissons

*Noix de Saint Jacques snackées,
écrasé de topinambours aux truffes* 28 €

Filet de barbu aux noix et citron vert, polenta aux fruits secs 33 €

Les Viandes

*Magret de canard « JGD Sud-Ouest » rôti aux quetsches,
patate douce 29 €*

*Journedos de Bœuf « Race à viande Blonde d'Aquitaine »,
royale de potimarron, sauce Cognac 36 €*

Les Fromages

L'assiette de Fromages 9 €

Les Desserts

Entremets noix de coco 13 €

Tarte gianduja noisettes 13 €

Minestrone de fruits exotiques au basilic 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