

LA CARTE

Les Entrées

Terrine de ris de veau à l'estragon 20 €

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

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

Gambas rôties en ventrêche et poireaux, jus réduit 19 €

Déclinaison d'Huîtres « Fines de Claires » 20 €
(Natures, Crème échalote, gelée de concombre, Gingembre gratinées au pineau)

Les Poissons

Fricassée de sole aux Shitakés, sauce meunière 31 €

*Médallions de lotte « de la Cotinière » aux agrumes,
asperges du Blayais* 30 €

Les Viandes

*Journedos de Bœuf « U.B.F. Aubrac », légumes du moment,
sauce aux herbes 38 €*

*Magret de canard « J.G.D. Sud-Ouest », rôti sur la peau,
Rosace de pommes de terre, sauce Cognac 29 €*

Les Fromages

L'assiette de Fromages 9 €

Les Desserts

Forêt noire 13 €

Eclair façon « Paris-Brest » 13 €

Succès aux framboises et pistache 12 €

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