

La Carte

Les Entrées

- ▶ *La Terrine de Foie Gras de Canard entier, mi-cuit, fait maison* 18,00 €
- ▶ *La Terrine de Magret de Canard au foie gras entier, fait maison*
(75% magret de canard / 25% foie gras de canard entier) 12,50 €
- ▶ *Des tranches de Saumon d'Ecosse fumé maison au bois*
d'érable, petite salade et une crème au fromage frais,
fait maison 16,50 €
- ▶ *La Bisque de Homard claire, fait maison, avec la chair*
d'un demi-homard 16,00 €
- ▶ *Les Crevettes grises nature (100 gr), sur une salade Iceberg,*
accompagnées d'une sauce crémeuse au cognac fait maison 17,00 €
- ▶ *La Terrine de Langoustines et de Crevettes entières,*
fait maison 12,50 €
- ▶ *Consommé Clair de queue de bœuf et des petits légumes,*
fait maison 9,00 €
- ▶ *Une Salade Verte aux noix et pignons de pin* 8,00 €

La Carte

Les Poissons**

Tous nos poissons sont livrés 1 à 2 fois par semaine de la Criée d'Arcachon ou de Royan par la maison Cocatrix.

- ▶ *La Sole d'Arcachon Meunière (300/400 gr)* 28,00 €

- ▶ *Le filet de Turbot sauvage ou de Barbue sauvage d'Arcachon, simplement poché au beurre à basse température, sauce mousseuse truffée (Selon disponibilité et selon prix.)* 26,00 €

- ▶ *Deux Solettes d'Arcachon Meunières (de 150-160 gr/pièce)* 18,00 €

- ▶ *Le Cœur de Filet de Saumon d'Ecosse (Label Rouge) cuit unilatéral, sauce au porto et baies roses, fait maison* 17,50 €

**** Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de petits légumes frais de saison et de pommes de terre**

La Carte

Les Viandes**

- ▶ *Un Médaillon de Veau de Blonde d'Aquitaine, accompagné d'une poêlée de champignons des bois* 22,00 €

- ▶ *Côtelettes d'Agneau de Quercy, sauce vin rouge fait maison* 20,00 €

- ▶ *Une Souris d'Agneau fondante, cuisinée au thym, sauce vin rouge fait maison* 17,00 €

- ▶ *Un Pavé de "Point à l'Os" de Blonde d'Aquitaine* 17,00 €

Végétarien**

- ▶ *Des Petit Cèpes, poêlés au beurre et à l'oignon doux* 16,00 €

- ▶ *Une Brouillade d'œuf aux tomates, fromage râpé et fines herbes* 14,00 €

- ▶ *Assiette de légumes frais de saison* 14,00 €

**** Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de petits légumes frais de saison et de pommes de terre**