

La Carte

Les Entrées

- ▶ **Notre Foie Gras de Canard entier**, mi-cuit et fait maison 19,50 €
(IGP Sud-Ouest), présenté avec fruits frais et une feuille de salade
- ▶ **Quatre Noix de Saint Jacques au Foie Gras de Canard**, 24,00 €
grillées en coquille, petite salade fraîcheur
- ▶ **Terrine de Magret de Canard farci au foie gras entier**, fait maison 13,50 €
(75% magret de canard / 25% foie gras de canard entier / IGP Sud-Ouest)
- ▶ **Rillettes d'Oie artisanal**, salade Jeunes Pousses 9,00 €
- ▶ **Cèpes bouchon d'ici**, poêlés aux oignons doux et petite salade 16,00 €

- ▶ **Bisque de Homard claire**, fait maison, 22,50 €
avec la moitié d'un Homard Breton de 500 gr.
- ▶ **Filets de petite Anguille fumée de Pays-Bas**, sur un lit de 18,00 €
pommes Granny Smith, sauce au citron vert et salade Wakamé
- ▶ **Tranches de Saumon d'Ecosse fumé maison** au bois d'érable, 16,50 €
petite salade, Wakamé mariné et crème au fromage frais, fait maison
- ▶ **Mini terrine des grosses Crevettes roses entières et un tranche** 9,00 €
de Saumon fumé maison

La Carte

Les Poissons

servi avec plusieurs légumes frais et gratin de pommes de terre

Tous nos poissons sont livrés frais, 1 à 3 fois par semaine de la Criée.

- ▶ **Sole d’Arcachon Meunière** (300/400 gr) 28,00 €
*Après arrivage nous enlevons la peau noire et les écailles.
Elle est sautée à la minute dans du beurre.*
- ▶ **Homard Breton** de 500 gr cuit au four au beurre salé 45,00 €
Les Homards sont livrés vivants
- ▶ **6 belles Noix de St. Jacques** d’origine du Canada 24,00 €
*légèrement poêlées à l’huile de noisettes, petits champignons
et sauce crémeuse fait maison minute*
- ▶ **Filet de Saint Pierre**, cuit à basse température, tranche de lard 20,50 €
*croquante, cubes de lard mijotés et sauce crémeuse parfumée au Ricard
Le Saint Pierre est livré entier et tranché par nous.
Un Saint Pierre de 800gr donne 2 filets de 160 gr.*
- ▶ **Deux Solettes d’Arcachon Meunière** (de 140-150 gr/pièce) 19,50 €
*Après arrivage nous enlevons la peau noire et les écailles.
Elles sont sautées à la minute dans du beurre.*

Végétarien, servi avec pommes de terre et légumes frais

- ▶ **Brouillade d’œufs**, tomates, fromage Gouda et fines herbes 16,00 €
- ▶ **Camembert au lait cru**, fondu dans un vin blanc 18,00 €
- ▶ **Gratin de champignons de Paris et l’oignon doux**, 16,50 €
dans une sauce fromage de Cantal (20 minutes de préparation)

La Carte

Les Viandes

servi avec plusieurs légumes frais et pommes de terre sautées

Notre Boucher : Mr TEIXEIRA Normand de Villefranche du Périgord

- ▶ ***Tournedos de Filet de Blonde d'Aquitaine (Bleu ou Saignant),
poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson*** 24,00 €
- ▶ ***Tartare de Bœuf de Blonde d'Aquitaine à finir vous-même avec
les ingrédients autour, selon votre goût*** 18,00 €
- ▶ ***Navarin d'Agneau préparé avec la viande du Gigot d'Agneau,
mijoté à basse température et fini dans une sauce vin rouge
d'exception maison*** 16,00 €
- ▶ ***Bifteck de « Ronde de Cuisse » de Blonde d'Aquitaine,
(Bleu ou Saignant) poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson*** 16,00 €

Les Grandes Salades

- ▶ ***Salade Gourmande Périgourdine*** 22,00 €
 - *Salade de feuilles de Chêne garnie*
 - *Foie-gras mi-cuit fait maison (IGP Sud-Ouest)*
 - *Magret de canard fumé maison (IGP Sud-Ouest)*
 - *Quenelle de rillettes d'Oie (Sud-Ouest)*
- ▶ ***Salade Gourmande Marine*** 29,00 €
 - *Salade de Cœur de Laitue et Iceberg garnie*
 - *La moitié d'un Homard Breton de 500 gr*
 - *Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison*
 - *Filets de petite anguille fumée de Pays-Bas*

Les Desserts

« *Tous nos desserts sont « fait maison »* »

- ▶ **Corne d'abondance** : sélection de fruits frais de saison,
tuile croquante en corne et sorbet de Mandarine 12,50 €
- ▶ **Barre glacée de Chocolat Blanc et fruits de la passion**,
coulis de Mangue, copeaux de chocolat noir et blanc 11,00 €
- ▶ **Le Tout Châtaigne** 9,50 €
Crème Glacée aux Châtaignes, croustillant à la farine de
châtaigne, châtaignes confites et chantilly
- ▶ **Café gourmand**: votre café ou thé est accompagné d': 9,50 €
 - une coupelle avec un velouté de chocolat épicé
 - un mini-Tiramisu aux Spéculos
 - une mini-Tartelette aux fruits frais
 - un mini fondant au chocolat
- ▶ Les belles **Profiteroles** maison au chocolat et glace vanille 9,50 €
- ▶ **Vacherin glacé vanille-fraise**, chantilly 7,00 €
- ▶ **Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka**, 7,00 €
sur une purée de mangue
- ▶ **Tarte aux Pommes à la Néerlandaise** avec chantilly 7,00 €
- ▶ **Irish Coffee préparé avec un Jamesson Whisky Select Reserve** 9,00 €

Fromage

- ▶ **L'ardoise de quatre Fromages assortis**, avec sa petite salade 11,00 €
et une confiture de cerise fait maison
(Saint Agur, Brebis, Rocamadour, Port Salut Fondant)