



# La Carte de Saison

## Les Entrées Froides

- ▶ *Notre Foie Gras de Canard entier, mi-cuit et fait maison* 23,00 €  
*(IGP Sud-Ouest), présenté avec fruits frais et une feuille de salade*
  
- ▶ *Saumon d'Ecosse Label Rouge ,* 19,50 €  
*« coupe du tsar ® » fait maison*
  
- ▶ *Tataki de Thon Rouge Albacore, sauce soja aux sésames,* 17,00 €  
*mayonnaise de Wasabi et perles de citron*
  
- ▶ *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)*  
*présenté avec une petite salade et chutney d'oignons rouge*

*Par repas on vous sert 2 petits pains par personne.  
Petit pain commandé en plus 1€/pièce*



# La Carte de Saison

## Les Poissons, accompagné des légumes assortis

- ▶ **Sole d'Arcachon Meunière** (300/400 gr), « la classique »  
*poêlée dans du beurre* 32,00 €
- ▶ **6 belles Noix de St. Jacques** du Canada  
*légèrement poêlées à l'huile de noisettes, sauce Langoustines* 24,00 €
- ▶ **Cardine Meunière entière poêlée au beurre**  
*(poisson savoureux, famille du Turbot)* 17,50 €
- ▶ **Dos de Cabillaud d'Islande**, sauce beurre au petit crevettes 17,50 €

**Merci de compter environ 30 minutes pour une plat principal en direct**

## Les Viandes, accompagné des légumes assortis

- ▶ **Tournedos de Filet de Bœuf Limousin ~180gr**  
*(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson* 28,00 €
- ▶ **Côtelettes d'Agneau de L'Ecosse (IGP)**  
*Sauce exceptionnelle fait maison* 24,00 €

## Plat Végan , accompagné des légumes assortis

- ▶ **Un « PUCK » poêlé croustillant, composé d'haricots/champignons,** 17,00 €  
*sauce aux Cèpes*





## Les Desserts

*Tous nos desserts sont « faits maison »*

- ▶ *Pavlova aux fruits de saison, crème à la cassonade* 10,00 €
  
- ▶ *Barre glacée de Chocolat Blanc et fruits de la passion, coulis de Mangue, copeaux de chocolat* 11,00 €
  
- ▶ *Panacotta aux fèves de tonka* 8,00 €
  
- ▶ *Irish Coffee préparé avec un Jameson Whisky Black Barrel* 10,00 €

### Fromage

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