

Formule Bistronomique

Uniquement le midi du Lundi au Samedi

Hors Jours Fériés

Entrée



Plat



Dessert

Au Prix de 32 euros

Les Fromages Affinés avant votre Dessert 8 euros

Le verre de vin 12 cl (au choix Rouge, Blanc ou Rosé) 5 €

Sélection d'Apéritifs

(Notre carte complète d'apéritifs est à votre disposition sur demande)

La Coupe de Champagne Rosé 17 €

La Coupe de Champagne Brut 15 €

Le Sauternes « Sélection de notre Sommelier » 12 €

Le Lillet... Rouge, Blanc ou Rosé 10 €

Créations Maison

Un Gascon à Cuba 14 €

Sweet Valentine 15 €

A la Carte

Les Entrées

Déclinaison de Tomates anciennes, Crème de Burrata, Pistou de Basilic 30 €

Oeuf parfait aux Morilles, Mousseline de Ratte 34 €

Emietté de Tourteau, Fine Gelée de Consommé de Crabes Verts, Copeaux de Fenouil au parfum Anisé 35 €

Huîtres de M. Gaillard, Mousseline de chou-fleur & pickles acidulés, Caviar primeur d'Aquitaine 44 €

Homard & Pêches Blanches Marinées à l'Hibiscus, Vinaigrette Aceto Balsamico 45 €

Les Poissons et Crustacés

Queues de Gambas & Chipirons à la Plancha, Haricots Coco cuisinés comme une Paella 32 €

Cabillaud poché dans une nage au vin blanc de Bordeaux, Légumes primeurs marinés à la Verveine 34 €

Maigre de nos Côtes, Pommes Boulangère & Pousse d'Epinard, Beurre Blanc à l'Estragon 35 €

Homard Bleu rôti au Beurre demi-sel, Tagliatelles de Courgettes et Girolles, Jus des Carapaces 48 €

Les Viandes

Suprême de Volaille Fermière, Gnocchi de Pomme de Terre à la Truffe d'Eté & Echalotes Confites 34 €

L'Agneau de Monsieur Campet, décliné en trois façons, dans l'esprit d'un Tajine 36 €

Le Pigeon de Monsieur Duleau, ragout de Fèves & Petits Pois, Jus au Thym citron 38 €

Cœur de Filet de Bœuf grillé, Fricassé de Girolle & Moelle, Demi Glace à la Carotte 40 €

Les Desserts et Fromages Affinés

Ces desserts étant élaborés au moment, nous vous invitons à les commander au début de votre repas.

Le Chariot de Fromages Affinés 16 €

Soufflé Léger au Grand Marnier, Saveurs Exotiques 16 €

La Tomate Green Zébra, Kiwi, Fraise et Balsamique Blanc 16 €

Chocolat Noir, Mangue & Poivre Blanc de Sarawak 16 €

Fruits Rouges de nos Vergers, Yuzu & Basilic 21 €

Gourmandise

- 🍷 Déclinaison de Tomates anciennes, crème de Burrata, Pistou de Basilic
- 🍷 Cabillaud poché dans une nage au vin blanc de Bordeaux, Légumes primeurs marinés à la Verveine
Ou
- 🍷 Suprême de Volaille Fermière, Gnocchi de Pomme de Terre à la Truffe d'Été & Echalotes Confites
- 🍷 Chocolat Noir, Mangue & Poivre Blanc de Sarawak

Au Prix de 48 euros

Les Fromages Affinés avant votre Dessert 8 euros

Saveur et Tradition

- 🍷 Emietté de Tourteau, Fine Gelée de Consommé de Crabes Verts, Copeaux de Fenouil au parfum Anisé
- 🍷 Queues de Gambas & Chipirons à la Plancha, Haricots Coco cuisinés comme une Paella
- 🍷 Le Pigeon de Monsieur Duleau, ragout de Fèves & Petits Pois, Jus au Thym citron
- 🍷 La Tomate Green Zébra, Kiwi, Fraise et Balsamique Blanc

Au Prix de 68 euros

Les Fromages Affinés avant votre Dessert 8 euros

Le Grand Menu

Ce Menu est proposé pour l'ensemble de la table

- 🍷 Homard & Pêches Blanches Marinées à l'Hibiscus, Vinaigrette Aceto Balsamico
- 🍷 Œuf parfait aux Morilles, Mousseline de Ratte
- 🍷 Maigre de nos Côtes, Pommes Boulangère & Pousse d'Épinard, Beurre Blanc à l'Estragon
- 🍷 L'Agneau de Mr Campet, décliné en trois façons, dans l'esprit d'un Tajine
- 🍷 L'Abricot, Armagnac Darroze
- 🍷 Fruits Rouges de nos Vergers, Yuzu & Basilic

Au Prix de 92 euros

Les Fromages Affinés avant votre Dessert 8 euros

Formule « Bistronomique » au prix de 32 €

(Entrée, Plat & Dessert)

Le verre de vin 12 cl (au choix Rouge, Blanc ou Rosé) 5 €

Du Lundi au Samedi midi

proposée sur place en fonction des apports du marché

A la Carte

Les Entrées

Déclinaison de Tomates anciennes, crème de Burrata, Pistou de Basilic	30 €
Ceuf parfait aux Morilles, Mousseline de Ratte	34 €
Emietté de Tourteau, Fine Gelée de Consommé de Crabes Verts, Copeaux de Fenouil au parfum Anisé	35 €
Huîtres de M. Gaillard Mousseline de chou-fleur & pickles acidulés, Caviar primeur d'Aquitaine	44 €
Homard & Pêches Blanches Marinées à l'Hibiscus, Vinaigrette Aceto Balsamico	45 €

Les Poissons et Crustacés

Cabillaud poché dans une nage au vin blanc de Bordeaux, Légumes primeurs marinés à la Verveine	34 €
Queues de Gambas & Chipirons à la Plancha, Haricots Coco cuisinés comme une Paella	32 €
Maigre de nos Côtes, Pommes Boulangère & Pousse d'Epinard, Beurre Blanc à l'Estragon	35 €
Homard Bleu rôti au Beurre demi-sel, Tagliatelles de Courgette, Jus des Carapaces	48 €

Les Viandes

Suprême de Volaille Fermière, Gnocchi de Pomme de Terre à la Truffe d'Eté & Echalotes Confites	34 €
L'Agneau de Monsieur Campet, décliné en trois façons, dans l'esprit d'un Tajine	36 €
Le Pigeon de Monsieur Duleau, ragout de Fèves & Petits Pois, Jus au Thym citron	38 €
Cœur de Filet de Bœuf grillé, Fricassé de Girolle & Moelle, Demi Glace à la Carotte	40 €

Les Desserts et Fromages Affinés

Ces desserts étant élaborés au moment, nous vous invitons à les commander au début de votre repas.

Le Chariot de Fromages Affinés	16 €
Soufflé Léger au Grand Marnier, Saveurs Exotiques	16 €
La Tomate Green Zébra, Kiwi, Fraise et Balsamique Blanc	16 €
Chocolat Noir, Mangue & Poivre Blanc de Sarawak	16 €
Fruits Rouges de nos Vergers, Yuzu & Basilic	21 €