



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT : 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT:21€

Le midi : composez votre menu parmi les propositions suivies d'une étoile*

Menu également disponible à emporter midi et soir

MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir

MENU ENFANT

Plat

mi-cuit au chocolat ou 2 boules de glace au choix
16€

Viandes origine : France et UE

**Nos plats contiennent ou peuvent contenir les traces des allergènes suivants:
Gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques, arachides**



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Le caviar Baeri d'Aquitaine 30g 60€

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€ *

Les premières girolles en velouté, courgettes au curry, oeuf parfait 15€ *

Le gaspacho de petits pois, moules persillées en chaud froid 15€*

Le tataki de thon, melon, sauce vierge 18€*

L'oreiller de la belle Aurore aux 4 viandes, pintade, canard, foie gras, cochon 25€

PLAT

Le fish and chips, aïoli aux salicornes 20€ *

Le homard entier, linguini liées à la bisque et estragon 35€

La poitrine de cochon braisée, purée de maïs, carottes fanes, pickles 20€ *

Les boulettes de boeuf aux épices, pois chiches et patates douces mitonnés aux aromates 23€*

Le tournedos de canard aux cerises, mousseline de céleri au foie gras, fèves au magret fumé 28€

Assiette végétarienne du moment 15€ *

DESSERT

Assiette de fromages 12€ *

Notre Kouign Amann 12€

Notre mi-cuit au Chocolat 9€*

Les fruits rouges, biscuit joconde, crème diplomate à la pistache 12€

Le cheese cake à la pêche parfumée au thym 10€*

Trio de glaces du moment 8€*