

Menu carte

44€

Entrée, Plat et Dessert

Entrées 14€

Foie gras mi cuit au Lillet Rouge et pain d'épices
Les asperges blanches des Landes, sauce mousseline au citron
Légumes de printemps rôtis, burrata, vinaigrette noisette
Œufs coque crème de morilles, mouillettes au beurre noisette

Dans le four à braise 29€

Coquelet rôti, miel et épices
Côtelette de canard au piment d'espelette
Daurade Royale, huile vierge
Pluma de cochon grillée, thym et romarin

Accompagnements

Une garniture au choix
Pommes Dauphine/ Légumes grillés / Pommes de terre grenaille
Sauce au choix
Béarnaise/ Bordelaise/Poivre vert/
Morilles (+5€)

Desserts 8€

La Sélection de notre fromager, Pierre DAUCHEZ
Baba au Rhum, à vous de choisir dans notre sélection
de Rhum et d'Armagnac d'exception, chantilly vanille (+5€)
Crêpes Suzette flambées Grand-Marnier
Tarte fine aux pommes dans le four à bois, pot de crème fraîche
Ananas rôti à la braise, miel cardamome, glace du moment
Dôme au chocolat, cerise Amarena

Pour les passionnés de viandes racées maturées à point

Demandez notre viande du mois, 1 pays à l'honneur

Entrecôte de Bœuf Limousin minimum 300 gr 30€

Ris de Veau de Chalosse 30€

Côte de Veau de Chalosse pour 2 env. 800 gr 60€

Côte de Bœuf Tomahawk, découpe très originale issue de la noix
du carré pour ne conserver que la partie la plus noble (1,2 kg) 95€

Côte de Bœuf Limousine (1 kg), environ 20 jours de maturation,
goût subtil et délicat 80€

Côte de Bœuf Aubrac (1 kg), minimum 30 jours de maturation,
viande persillée, très goûteuse 90€

Prix net



Toutes nos viandes sont d'origine France sélectionnées par nos artisans bouchers Bardet, Gueydon et la ferme de Tautziet.