

# LA CARTE

## ENTRÉES à 17€

- *Velouté de courges, canard gras des Landes ( effiloché de confit, magret fumé, mi cuit), huile de noisette, éclats de châtaignes et espuma de marrons*
- *Mi cuit de foie gras de canard des Landes Label Rouge, gelée de moelleux de Gascogne, douceur de mangue*
- *Foie gras frais de canard des Landes Label Rouge poêlé, figues rôties, sorbet aux figues et pain d'épices (12 minutes d'attente)*
- *Demi Homard bleu (si arrivage), vitelotte, bisque de crustacés et émulsion au lait de coco (supplément 5€)*

## PLATS à 27€

- *Noix de Saint Jacques fraîches snackées, nouilles de blé sautées comme à l'Ile Maurice, tempura de mini fenouil, et émulsion au fumet de poisson*
- *Queue de lotte rôtie, sauce safran et citronnelle, fricassée de christophine, lard de Colonnata et éclats de noisettes*
- *Magret de canard gras des Landes Label Rouge, sauce rhum raisin, cèpes des Landes et légumes du moment*
- *Pluma iberica (cochon noir de Salamanque vivant à l'état sauvage), sauce teriyaki, mousseline de patates douces au beurre noisette et girolles*

***Si vous souhaitez un plat plus pimenté, demandez le nous !***

## FROMAGES

- *Assiette de Fromages A.O.P. 12 €*
- *Assiette de fromages A.O.P. (pour 2) 20 €*

*(4 variétés de fromages)*

## DESSERTS à 10€

*(Les desserts nécessitant une préparation, merci de les choisir lors de votre commande.)*

- *Sagoo (Perles de Japon – Tapioca) au lait de coco, dés d'ananas rôtis et glace artisanale au lait d'amande*
  - *Sablé du Chef, mousse à la noix de coco, crème et sorbet artisanal au fruit de la passion*

*Cheesecake revisité au agrumes (Kalamansi, citron vert et physalis),  
kumquats confits*

- *Île flottante exotique, crème parfumée à la mangue, citron vert, opaline (caramel)*

*Fondant au chocolat noir intense, cœur à la châtaigne,  
glace artisanale à la gousse de vanille et espuma de marrons (12 minutes d'attente)*

**OU**

## **MENU AVENTURE 45 €**

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert à choisir à la carte**

**(supplément fromage à 9,50€)**

## Menu Découverte 25€

*Boudin noir des Landes aux oignons et pommes Chantecler comme un millefeuille, douceur de moutarde à l'ancienne et cannelle*

*ou*

*Crème de courges parfumée au curry, huile de noisette, éclats de châtaignes, espuma de marrons*

~~~~~

*Merlu de ligne, crème de poireaux et blettes Pak choy, aumônière de légumes*

*ou*

*Onglet de bœuf Blonde d'Aquitaine, sauce au poivre vert, purée de rattes au Grand Marnier, poêlée de champignons frais*

~~~~~

*(Les desserts nécessitant une préparation, merci de les choisir lors de votre commande.)*

*Assiette de 3 fromages A.O.P.*

*ou*

*Sagoo (Perles de Japon – Tapioca) au lait de coco, dés d'ananas rôtis, glace artisanale au lait d'amande*

*ou*

*Île flottante exotique, crème parfumée à la mangue, citron vert, opaline (caramel)*

*... Ou dessert de la carte (supplément 3,5€)*

## *Pour les jeunes (< 12 Ans)*

*14 € (Plat + dessert + soda-jus-sirop)*

*La qualité reste présente. Nous proposons du jambon serrano ou du blanc de poulet pané aux corn-flakes accompagné de nouilles sautées ou purée maison.*

*Pour la touche sucrée, les enfants pourront choisir deux boules de glace parmi un large choix de parfums : Vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, mangue, fruits de la passion, pêche, litchi etc.*

## *Dégustation – 65 €*

*(Pour l'ensemble des convives de la table)*

*Venez tenter l'aventure culinaire en cinq expériences. Vous n'avez pas à choisir, le Chef s'occupe de tout.*

*Il élaborera ses assiettes avec les meilleurs produits de la carte.*

**Vous souhaitez faire plaisir à vos proches? Profitez de nos chèques cadeaux, disponibles à tout moment !**