La Carte

entrées

foie gras de canard, chutney mangue/ananas et brioche grillée	18 €
six huîtres n° 3 spéciales de Marennes Oléron	18 €
chou farci tout canard servi tiède, vinaigrette au Porto (gésiers, confit de canard, saucisse de canard et foie gras)	16 €
ravioles de langoustines, sauce aux crustacés	18 €
saumon gravlax et sa crème acidulée	15 €
tataki de canard, arachides et wakamé	16 €
noix de Saint-Jacques grillées, topinambours à la truffe et crème de cresson en entrée	20 €
en plat principal	30 €

plats

cassoulet traditionnel au confit de canard	26 €
filet de canette grillé, purée de coing, légumes croquants et sauce façon mendiant	28 €
ris de veau braisé au Floc de Gascogne, macaronis et champignons	38 €
onglet de bœuf grillé, pommes frites et sauce à l'échalote confite	26 €
demi pigeon du Mont Royal en deux cuissons, foie gras, boudin grillé, mangue rôtie au paprika et jus au citron vert/gingembre/poivre vert	30 €
côte de veau rôtie, pommes grenailles, champignons et sauce aux morilles	30 €
queue de lotte rôtie, écrasé de pommes de terre et légumes	32 €
cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc à l'estragon	26 €
filet de flétan grillé, légumes de saison et vinaigrette de champignons	30 €
filet de bar grillé, risotto nero crémeux et sauce vin blanc	29 €
notre bouillabaisse, pommes vapeurs et toast à la rouille (selon arrivage lotte, daurade sébaste, bar et moules)	27 €

desserts

moelleux au chocolat, glace au caramel	9 €
trilogie de sorbets (citron, framboise et mangue)	9 €
baba au rhum ambré, fruits frais	9 €
croustillant d'agrumes, ganache au chocolat blanc et son sorbet	9 €
omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	9 €
tarte fine aux pommes flambée à l'Armagnac, crème d'Isigny	9 €
selection de trois fromages du fromager Max Sena de Fronton	10 €

prix nets - service compris