

# LA CARTE CÔTÉ HIVER

x-x-x-x-x-x-x-x

## - NOS ENTRÉES -

- Carpaccio de Magret aux Truffes, Crème Brûlée de Légumes Racines 23€
- Lingot de Foie Gras au Naturel, Ruban de Figues, Confiture d'Oignon 19€
- Soupe « Ferretcaptienne », Crouton et Aioli, Tuiles d'Emmental au Sésame 17€
- La Cristal Blue aux Saveurs d'Asie... 19€

## - NOS PLATS -

- Pavé de Turbot, Risotto Crémeux et Petits Légumes 23€
- Pigeon en Deux Façons, Cuisse Confitée au Vin Épicé, Son Suprême Simplement Rôti, Pomme Anna 21€
- Filet de Veau Rôti Dans sa Robe de Pistache, Légumes « Tajine » 23€
- Le Banc du Poissonnier... 25€

## - NOTRE PLATEAU DE FROMAGES A 18€ -

Sélection de fromages affinés, servie avec un verre de vin en accord.

**= NOS PLAISIRS SUCRES A 13€=**  
***A commander en début de repas ...***

- Millefeuille au Chocolat, Crème Safranée, poêlée de clémentines au miel
- Milkshake de Marrons Confits et son Brownie.
- Les Parfums des Iles...
- Petits pots de Crèmes Parfumés, Churros Minute.

*... les glaces et sorbets qui vous sont proposés sont de fabrication maison ou artisanale \*\*\**

x-x-x-x-x-x-x-x

Provenance des viandes :

- = boeuf VBF
- = foie gras de canard / magret de la Région Aquitaine

x-x-x-x-x-x-x-x

# = NOS SUGGESTIONS DE MENUS =

---

## > Le MENU DÉCOUVERTE <

.... 41€

au choix parmi nos suggestions de la Carte :  
Une entrée - un plat – le plateau de fromages ou un dessert

x-x-x-x-x-x-x-x

## > Le MENU GASTRONOMIQUE <

.... 59€

Au choix parmi nos suggestions de la Carte :  
Une entrée + une entrée Découverte du Chef – un plat – le plateau de fromages ou un dessert

x-x-x-x-x-x-x-x

## > Le MENU TERRE & MER <

.... 79€

Succession de six plats à l'inspiration du chef Hugues Bigot  
Suivant les produits de saison  
*Servi à l'ensemble des convives*

x-x-x-x-x-x-x-x

## > Le MENU du Marché <

**SERVI UNIQUEMENT LE MIDI ET DU MARDI AU VENDREDI**

.... 24,90 €

Entrée du moment. Plat du moment. Café Gourmand

x-x-x-x-x-x-x-

NOTRE CHEF SE TIENT A VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION POUR L'ORGANISATION DE VOS ÉVÈNEMENTS,  
N'HÉSITEZ PAS À LE SOLLICITER !