

La Viande

Belle entrecôte Blonde d'Aquitaine au beurre Maître d'hôtel (Labarthe)
pommes pont Neuf 28 €

Belle entrecôte Blonde d'Aquitaine façon Rossini (Labarthe)
pommes pont Neuf 34 €

Magret de canard label Sud-Ouest simplement grillé,
marinade de raisins au Muscat 21 €

Magret de canard label Sud-Ouest façon Rossini 26 €

Nos Spécialités

Tête de Veau sauce gribiche (la spécialité de la maison)
(origine veau des Pyrénées) 22 €

Ris de veau braisés façon Rossini 29 €

Prix Nets

Déclinaison de fruits de mer

Assiette Océane (3 huîtres, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 7 bulots) 25 €

Assiette de Bulots (15 pièces) 11 €

Assiette de crevettes roses (8 pièces) 13 €

Langoustines en Bellevue (6 pièces) 25 €

Les Huîtres 6 9 12

Huîtres Spéciales Gillardeau N°3 21 € 30 € 40 €

Huîtres d'Arcachon N°2 12 € 18 € 24 €

Duo d'huîtres
(Arcachon n°2, Spéciales Gillardeau N°3) 16,50€ 32 €

Prix Nets



Les Poissons

Sandre cuit meunière sur un civet de coquillages à la sauge et écume jambon 23 €

Cabillaud snacké sur une mousseline châtaigne, légumes moutarde et viennoise d'herbes 20 €

Coquilles Saint-jacques poêlées aux Morilles crémeuses 22 €

Prix Nets



La Viande

Belle entrecôte Blonde d'Aquitaine au beurre Maître d'hôtel (Labarthe) pommes pont Neuf 28 €

Belle entrecôte Blonde d'Aquitaine façon Rossini (Labarthe) pommes pont Neuf 34 €

Magret de canard label Sud-Ouest simplement grillé, marinade de raisins au Muscat 21 €

Magret de canard label Sud-Ouest façon Rossini 26 €

Nos Spécialités

Tête de Veau sauce gribiche (la spécialité de la maison) (origine veau des Pyrénées) 22 €

Ris de veau braisés façon Rossini 29 €

Prix Nets

FROMAGES

- Assiette de Brebis et sa pâte de coing 8 €
Assiette 3 fromages 8 €

LES DESSERTS

- La poire pochée et caramélisée en Pavlova et sauce chocolat 9 €
Le Baba - Gnac à l'Armagnac de chez Masquetau 11 €
*Comme un tiramisu au confit de fruits exotiques, sablé spéculos, jus arabica 9 €
Le Paris-Soustons en gros chou craquelin, crème praliné à la cacahuète de Soustons 9,50 €

Prix Nets

GLACES ARTISANALES

- Assortiment de sorbets et crèmes glacées (3 boules au choix) Nous consulter pour les parfums 7 €

LES COMPOSITIONS

- Coupe Dijonnaise (Sorbet cassis, crème de cassis, chantilly) 8 €
Coupe Williams (Sorbet poire, eau de vie de poire) 8 €
Le Colonel (Sorbet citron vert, vodka) 8 €
Coupe d'Artagnan (Glace pruneau, Armagnac) 8 €

Prix Nets

MENU INSPIRATION
DU CHEF

35 €

Entrée- Plat - dessert

29 €

Entrée/Plat **ou** Plat/dessert

Changement de menu chaque semaine



MENU P'TIT MOUSSE (-10ans)

10 €

Jus d'orange
ou Sirop
ou limonade

Steak haché
ou Pâtes Bolognaises
ou Poisson du marché selon arrivage

Yaourt
ou Pot de glace

