

ON COMMENCE PAR QUOI ?

Planche de charcutailles (jambon, saucisson, grenier, graton, coppa, chorizo)	26 €
Foie gras mi-cuit IGP Sud Ouest et sa marmelade d'oranges	18 €
Duo d'os à moëlle	16 €
Tricandilles en persillade	16 €
Asperges vertes, lard fumé d'Auvergne, sauce hollandaise, amandes torréfiées	14 €
Escargots à la Bordelaise	14 €
Pithiviers de canards et de foie gras IGP Sud Ouest	22 €
Vol au vent, ris de veau & suprême de volailles aux morilles	22 €
Tartare de boeuf rossini au couteau, moutarde violette	18 €
Œuf mayo, oeufs de truites des Pyrénées et poutargue	12 €
Boudin de Porc noir de Bigorre, compotée d'oignons, Pomme Granny Smith	14 €
6 Huitres du Médoc N°4	16€
Piments Padron	9 €
Encornets au chorizo & asperges vertes - piquillos	18 €
Deux belles saucisses truffées de la maison Montalet, polenta grand roux crémeuse	16 €
Brochette de coeurs de canards en persillade	12 €
Croque monsieur à la Tartufata et au Cantal	18€

LES BELLES PIECES

Epaule d'agneau de lait Pyrenées 500gr	44 €
Jarret de Veau a la provencale 1,5 kg	58 €
Coffre de canard du Perigord	64 €
Poitrine de cochon Ibaïama laquée au Patxaran	34€
Faux filet sur os Normande 400gr	34€
Sélection de côtes de boeuf & poissons selon arrivage (criée d'Arcachon) sur ardoise	

L'ACCOMPAGNEMENT

Légumes rôtis	8 €
Gratin dauphinois au Cantal	12 €
Potatoes Gueuleton	7 €
Bol de salades	4 €
Aligot de L'Aveyron 600gr	18 €

LES DOUCEURS

Crème brûlée à la vanille	7 €
Plateau de fromages affinés de la maison Antonin	11 €
Cannelés en profiteroles	11 €
Brioche perdue & caramel beurre salé (flambage à l'armagnac +3€)	7 €
Crèmeux citron, sablé noisettes & meringue	8 €
Tarte fine aux pommes-noisettes, glace raisin-cognac	8 €
Mousse chocolat praliné aux cacahuètes des Landes	8 €
Paris-Brest	10 €
Café Gourmand (assortiment de 4 minis-desserts)	11 €