



Enu

Gourmand : Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert : 45.50€

Saveur : Entrée, Poisson **ou** Viande, Fromages, Dessert : 54.50€

Passionnement : Entrée, Poisson **et** Viande, Dessert : 65€

Saumon de notre fumoir,

Toast à l'aneth et crème de citron vert.

Foie gras de Canard mi-cuit par nos soins, Brioche moelleuse,

Chutney et coulis de figues.

Assiette d'huitres N°3 du bassin d'Arcachon.

Duo de Cabillaud et croustillant de langoustines à la Blette,

Légumes de saison et Sauce Safranée.

Filet de bar poêlé,

Boullgour façon paella et chips de Chorizo,
Huile parfumée aux herbes aromatiques du jardin.

Bavette d'ailoyau de Veau de l'Aveyron,

Légumes rôtis du moment, aligot et jus corsé.

Ris d'agneaux croustillants,

Moelleux de champignons, légumes de saison.

Côte de Bœuf 1kg Race Aubrac servie pour deux personnes.

Aligot et légumes de saison (supplément de 15€ par personne).

Croustade feuilletée aux pommes façon pastis Quercynois,

Glace à la confiture de lait.

Arlette croquante autour du citron vert et de l'ananas,

Mousse légère citronnée, fraîcheur ananas et son sorbet.

Délice au Trois Chocolats, cœur coulant au caramel,

Sorbet Cacao.

Coupe Verte

Crème Glacée aux Pruneaux, Prune Fruit à l'Eau-de-vie,
Arrosée de Vieille-Prune du Pays.

Coupe Farrou

Crème Glacée à la Vanille, Griottines Confites à la Liqueur, chantilly

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

C arte

Pour Commencer

Huitres N°3 du Bassin D'Arcachon,

6 huîtres

13.00€

9 huîtres

19.00€

12 huîtres

25.00€

Saumon de notre fumoir,

Toast à l'aneth et crème de citron vert.

16.00€

Foie gras de Canard mi-cuit par nos soins, Brioche moelleuse,

Chutney et coulis de figues.

19.90€

Suggestion accord met et Vin, Verre de Pacherenc du Vic-Bilh « torus »

6.00€

Retour de Pêche

Duo de Cabillaud et croustillant de langoustines à la Blette,

Légumes de saison et Sauce Safranée.

25.50€

Filet de bar poêlé,

Boulgour façon paella et chips de Chorizo,
Huile parfumée aux herbes aromatique du jardin.

26.50€

Viandes de notre région

Bavette d'ailou de Veau de l'Aveyron,

Légumes rôtis du moment, aligot et jus réduit.

26.00€

Ris d'agneaux croustillants,

Moelleux de champignons, légumes de saison.

25.50€

Côte de Bœuf de 1kg race Aubrac,

Aligot et légumes de saison.

75.00€

Servie pour deux personnes.

Aligot maison 5€



Affinage

Plateau de Fromages
De L'Aveyron et de ses Voisins

9.50€

Plaisirs sucrés

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

Croustade feuilletée aux pommes façon pastis Quercynois,
Glace à la confiture de lait.

12€

Arlette croquante autour du citron vert et de l'ananas,
Mousse légère citronnée, fraîcheur ananas et son sorbet.

12€

Délice au Trois Chocolats, cœur coulant au caramel,
Sorbet Cacao.

12€

Coupe Verte

9.50€

Crème Glacée aux Pruneaux, Prune Fruit à l'Eau-de-Vie, arrosée de Vieille-Prune du Pays.

Coupe Farrou

Crème Glacée à la Vanille, Griottines Confites à la Liqueur, Chantilly.

9.50€

Café Gourmand 10.50€

Irish Coffee 9€
Cappuccino 6€

Café ou Décaféiné 2.80€
Infusion 2.80€

TVA 10%

Cette carte a été élaborée par notre chef de cuisine



Enu

Bistronomique

Plat unique 16€,

Entrée et plat ou plat et dessert 20€,

Entrée, plat et dessert 26.50€.

Menu servi tous les jours sauf samedi, dimanche et jours fériés.

Pieds de Porc farcis et panés,

Lingots du nord étuvés.

Maquereau en escabèche,

Pain toasté maison, Coleslaw de légumes croquants.

Jambon de Pays à l'Os.

Potage du Jour

Pot au feu de la mer dans un bouillon safrané,

Poisson en fonction de la marée, moule et légumes.

Blanquette de Veau de L'Aveyron,

Gratin dauphinois et légumes du marché.

Sélection de fromages Affinés du Terroir (sup. 9.50€)

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

Poire pochée au cassis,

Sablé Breton et glace vanille.

Castel à la noix,

Crème légère vanillée, glace à la noix.

TVA 10 %



Enu

Végétarien 26.50€

Potage du jour.

Méli Mélo de légumes du Marché.

Poire pochée au cassis,

Sablé Breton et glace vanille.

Finguer au agrumes et poivre de Sichuan,

Sorbet aux agrumes.

Pour les Petits Loups 15€

« Initiation aux saveurs »

« Tu as Moins de 10 ans, ce Menu t'est réservé avec ton verre de jus d'orange »

Crêpe jambon et fromage

Jambon de Pays à l'Os

Poisson du jour

Pommes de Terre poêlés, légumes du marché.

Suprême de volaille fermier

Pommes de Terre poêlés, légumes du marché.

Coupe de glaces et sorbets

Moelleux au chocolat

TVA 7%