

CARTE & MENUS

Entrées - Starters

Salade de spaghetti et wakamé, sésame wasabi ✓ <i>Spaghetti salad with wakame, sesame wasabi</i>	14
Salade Caesar <i>Caesar salad</i>	12
Saumon en 4 façons...confit à l'huile, tartare, carpaccio et rillettes <i>Salmon in 4 ways...olive oil confit, tartar, carpaccio and rillettes</i>	20
Terrine de volaille et foie gras, vinaigrette tranchée au jus de viande <i>Chicken and foie gras terrine, gravy flavored dressing</i>	18

Plats principaux – Main courses

Flétan étuvé au thym, écrasé de pommes de terre et pamplemousse <i>Steamed halibut with thyme, mashed potatoes and grapefruit</i>	22
Quasi de veau clouté au chorizo, patate douce gratinée à la meringue italienne, compotée d'oignons rouges <i>Veal's loin stuffed with chorizo, sweet potatoes with meringue, red onions compote</i>	26
Coquelet en deux cuissons : coffre rôti saveur Tajine et cuisse braisée au jus d'harissa <i>Cockerel in two ways: Tajine flavored roasted chest and braised thigh with harissa</i>	21
Tofu soyeux aux légumes, sauce au lait de coco, pomme granny et mangue ✓ <i>Silky tofu with vegetables, coconut milk dressing, granny smith apple and mango</i>	18

Fromage et desserts – Cheese and desserts*

Assiette de brebis Agour et confiture de cerises noires <i>Plate of "Agour" ewe cheese and black cherry jam</i>	12
Café gourmand <i>Gourmet coffee (with home-made small pastries)</i>	12
Tango: pâte sablée au sésame, mousse parmesan, gelée de poivrons et framboises <i>Tango: Shortbread pastry with sesame, parmesan mousse, red pepper and raspberry jelly</i>	14
Tonka : sablé pressé, ganache chocolat et tonka, crémeux noisette et citron vert <i>Tonka: Shortbread, tonka beans and chocolate ganache, hazelnut and lime cream</i>	14
Salade d'oranges et carottes fondantes à la cannelle, glace à la cardamome <i>Oranges and cinnamon candied carrots salad, cardamom ice cream</i>	12

*Desserts à commander en début de repas

Menu 2 plats - 29 € par personne

(avec entrée et plat ou plat et dessert à choisir dans la carte)

Menu 3 plats - 39 € par personne

(avec entrée, plat et dessert à choisir dans la carte)

MENU DU TERROIR

Entrées

*Rillettes d'esturgeon et caviar d'Aquitaine,
blinis et crème raifort* 24

*Sablé aux noix, figue et
grenier Médocain, vinaigrette à la
moutarde à l'ancienne* 21

Plats principaux

*Lieu jaune et foie gras des Landes poêlé,
haricots Tarbais au jus de viande et
piquillos* 28

*Suprême de pintade rôtie, crème de panais
et noisettes torréfiées, sauce au Lillet
rouge* 25

Fromage et desserts*

*Mousse Roquefort,
kumquat confit et croûtons* 14

*Gâteau basque crème anis,
Sorbet pomme granny et Izarra* 14

**Menu 2 plats - 39 € par
personne**

(avec entrée et plat ou plat et dessert à choisir dans le menu)

**Menu 3 plats - 45 € par
personne**

(avec entrée, plat et dessert à choisir dans le menu)

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

*Terrine de volaille et foie gras, vinaigrette
tranchée au jus de viande*

*Rillettes d'esturgeon et caviar d'Aquitaine,
blinis et crème raifort*

*Flétan étuvé au thym, écrasé de pommes
de terre au pamplemousse*

*Granité raisin blanc et Marc de
Gewurztraminer*

*Suprême de pintade fermière rôtie, crème
de panais et noisettes torréfiées, sauce au
Lillet rouge*

*Mousse Roquefort, kumquat confit et
croûtons*

Tango
(pâte sablée au sésame, mousse parmesan, gelée
poivron rouge et framboise)

Café et mignardises

**Menu dégustation - 89 €
par personne**