

LES HUITRES

Robert Sébastien n°4 6/9/12 18 € / 24 € / 36 €
« Perles de l'Impératrice » n°4 6/9/12 19 € / 28 € / 38 €
Crépinette 2 €

CAVIAR

Caviar d'Aquitaine 'Prunier'
Garniture traditionnelle 30g/50g 120 € / 165 €



ENTRÉES

Tartare de bœuf Charolais
coupé au couteau
pain de campagne grillé
ENTREE 15 € / PLAT 21 €

Œuf en meurette
jarret de cochon,
petit pois à la française
21 €

Foie gras mi-cuit
fraise, rhubarbe, Lillet,
brioche toastée
25 €

SOUPES

Bisque de homard
18 €

Velouté de cresson
salade de pomme de terre,
haddock fumé
15 €

SALADES

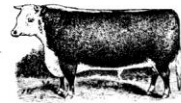
Salade César
volaille des Landes, romaine,
parmesan, tomates confites
ENTREE 15 € / PLAT 21 €

Salade Landaise
romaine, déclinaison de canard,
vinaigrette miel-moutarde,
sauce au bleu d'Auvergne
ENTREE 19 € / PLAT 29 €

Planche de charcuterie
jambon de Chalosse, chorizo,
saucisson «Le Coursaye»,
grenier médocain
25 €

Escargots de Loupiac
braisés à la bordelaise, lardons,
persil, pomme purée
ENTREE 14 € / PLAT 22 €

Salade de poulpe grillé
pomme de terre, chorizo, roquette,
sauce Romesco
31 €



PLATS

Fish and chips
salade de cresson, frites maison,
vinaigre de malt, sauce tartare
25 €

Pavé de thon grillé
pousse d'épinard, citron,
olives, câpres
27 €

Orechiette 'façon Moulinier'
écrasé de courgette, ail des ours,
Parmesan
23 €

POUR DEUX

Bœuf Wellington
pomme purée et chou Kale
79 €

Pièces de bœuf
de race française
Os à moelle en croûte d'herbes
frites maison

Prix selon marché

BURGERS

Classique
pain brioché maison, cheddar
et croustillant de bacon
25 €

'Rossini' foie gras poêlé
Truffe, comté,
marmelade d'oignon au vin rouge
35 €

Daurade royale entière
pomme de terre nouvelle, citron,
amandes, beurre noisette
35 €

Cuisse de lapin
légumes de printemps braisés,
sauce à la moutarde à l'ancienne
27 €

Souris d'agneau braisée
pomme de terre nouvelle, tomate confite,
salsa verte
27 €



ACCOMPAGNEMENTS

Onion rings
salsa de tomates, sauce Gribiche
9 €

Salade verte
vinaigrette miel et moutarde
6 €

Haricots verts
lardons et chapelure d'ail
5 €

Mac and cheese
9 €

Frites maison
6 €

Mousseline
de pomme de terre
5 €

Salade de chou-fleur
aneth, amandes aux épices Cajun
7 €

DESSERTS

Moelleux au chocolat
Caraïbe
émulsion vanille de
Madagascar
11 €

Ananas et fleur d'hibiscus
sorbet estragon
11 €

Crumble
fraise rhubarbe
11 €

Cheesecake fondant
et coulis de mangue
9 €

Tarte au citron meringuée
et zestes confits
9 €

Nougat glacé
pruneaux armagnac,
noisettes du Médoc torréfiées
9 €

Café ou Thé Gourmand
12 €

Sélection de Fromages
15 €