

Entrée – Plat 32 €
Plat – Dessert 29 €
Entrée - Plat – Dessert 39 €

Les Entrées – Starters 14 €

Salade du Marché

Market salad

**Asperge, Jambon de Chalosse,
sauce Hollandaise**

*Asparagus, Chalosse ham,
Hollandaise sauce*

**Pâté de chevreuil et foie gras en croûte,
condiment Piccalilli**

*Venison and foie gras pâté en croûte,
Piccalilli*

**Beignet d'huître, radis, aneth,
concombre comme en pickles**

Fried oyster, radish, dill, pickled cucumber

Les Plats - Main Courses 27€

**Pavé de saumon, fenouil braisé,
carottes des sables, beurre blanc à l'orange**

*Roasted salmon, braised fennel,
carrot, orange beurre blanc*

**Cuisse de poulet braisée en parmentière,
tomate, olive, gruyère gratiné**

Braised chicken leg parmentier, tomato sauce, olives, gruyere

**Risotto, petit pois, fêvete, parmesan,
pesto d'ail des ours**

Risotto, peas, broad beans, parmesan, wild garlic pesto

Entrée – Plat 32 €
Plat – Dessert 29 €
Entrée – Plat – Dessert 39 €

Les Desserts – Desserts

**Tarte au citron meringuée
et zestes confits**
Lemon meringue pie with lemon confit

**Cheesecake fondant,
et son coulis de mangue**
*Mellow cheesecake,
and mango coulis*

**Nougat glacé, pruneaux armagnac,
noisettes du Médoc torréfiées**
*Frozen nougat, Armagnac prunes,
roasted Médoc hazelnuts*