


## 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 €

Burrata fraîche    
tomates, pesto d'herbes fraîches  
21 €

Foie gras mi-cuit  
gelée de Sauternes, brioche toastée  
25 €

### SOUPES

Bisque de homard   
18 €


### SALADES

Salade César  
filet de volaille, romaine,  
parmesan, tomates confites  
ENTREE 15 € / PLAT 21 €

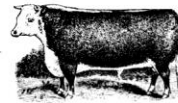
Planche de charcuterie  
jambon de Chalosse, chorizo,  
saucisson «Le Coursaye»,  
grenier médocain  
25 €

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 €


Soupe de melon rafraîchie   
pastèque, menthe,  
jambon de Chalosse  
18 €

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



### PLATS

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

Maquereau   
passe-pierre, haricots verts,  
citron, beurre aux algues  
27 €


Orechiette 'façon Moulinier'   
écrasé de courgette, pesto de roquette,  
Parmesan  
23 €


### POUR DEUX

Bœuf Wellington  
pomme purée et haricots verts  
79 €

### BURGERS

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

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

Magret de canard   
navets rôtis, pickles, feuille d'endive  
sauce au poivre vert  
27 €

Feuilleté de ris de veau  
légumes printaniers,  
velouté de volaille  
27 €



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



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



### ACCOMPAGNEMENTS

Onion rings  
salsa de tomates, sauce Gribiche  
9 €


Salade verte    
vinaigrette miel et moutarde  
6 €



Haricots verts    
lardons et chapelure d'ail  
5 €

Moelleux au chocolat  
Caraïbe  
émulsion vanille de  
Madagascar  
11 €

Ananas et fleur d'hibiscus  
sorbet estragon  
11 €


Fraises à la crème  
sorbet yaourt  
11 €



Mac and cheese   
9 €



Frites maison    
6 €

Cheesecake fondant  
coulis framboises fraîches  
et noix de coco  
9 €

Tarte au citron meringuée  
et zestes confits  
9 €

Meringue croustillante   
abricots rôtis et pistaches torrifiées  
9 €

Mousseline    
de pomme de terre  
5 €

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

Café ou Thé Gourmand  
12 €

Sélection de Fromages  
15 €