


## 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 €

Chèvre chaud   
betteraves rôties, noisette,  
vinaigrette d'herbes fraîches  
21 €

Foie gras poêlé, figues fraîches,  
vinaigre balsamique, pain d'épices  
25 €

### SOUPES

Bisque de homard,  
beurre au cognac, petits croûtons   
18 €

### SALADES

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

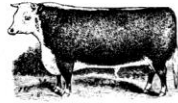
Assiette de saumon fumé,  
crème fraîche, toast de brioche  
21 €

Œuf poché mollet,  
cèpes, jambon de Châlosse,  
velouté de champignons  
23 €

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


Velouté de butternut,  
graines de courge,  
croûtons de pain d'épices  
15 €


Salade d'endives  
noix, miel, magret fumé, Roquefort  
ENTREE 18 €



### PLATS

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

Côte de porc, ragout de lentilles,  
jus de moutarde à l'ancienne   
21 €


Sole grillée ou meunière   
pomme de terre nouvelle, beurre noisette  
55 €

### PLATS SIGNATURES GORDON RAMSAY

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

### BURGERS

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

Cuisse de canard braisée,   
épeautre comme un risotto,  
champignons de saison, pesto aux herbes  
25 €

Fettuccine, champignon sauvage   
velouté de Parmesan, roquette  
25 €

Filet de daurade,  
gnocchis de pomme de terre,  
oignons caramélisés  
25 €



Bœuf Wellington  
pomme purée et carottes  
79 € (Pour deux)


'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 €


Carotte des sables  
au miel et carvi   
5 €

Moelleux au chocolat  
Caraïbe  
émulsion vanille de  
Madagascar  
11 €

Ananas et fleur d'hibiscus  
sorbet estragon  
11 €

Baba au rhum  
fruits exotiques  
marinés au Maracuja  
11 €



Mac and cheese   
9 €



Frites maison   
6 €

Cheesecake fondant  
coulis de mandarine  
et noix de coco  
9 €

Tarte au citron meringuée  
et zestes confits  
9 €

Tarte tatin  
crème fraîche  
(pour deux personnes)  
24 €

Mousseline   
de pomme de terre   
5 €

Sauté de pousses d'épinard   
à la crème   
5 €

Café ou Thé Gourmand  
12 €

Sélection de Fromages  
15 €