



## La Carte

### Les Entrées

Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette .....	18,50 €
Le Marbré de Foie Gras de Canard Maison au Pain d'Epices .....	18 €
Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par Nos soins ....	18 €
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante, Vinaigrette au Soja & Sauce Aigre-Douce .....	19 €
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées à la Mandarine ....	23 €

### Les Plats

Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras .....	26 €
Les Noix de Saint-Jacques Rôties aux Endives et Beurre Blanc .....	26 €

Le Magret de Canard Landais Rôti aux Epices Douces .....	23 €
Le Filet de Bœuf Simmental (180 g) aux Morilles .....	32 €



### MENU à 28 €

La salade Landaise aux Gésiers Confits et Magret de Canard Fumé

\*\*\*\*\*

Le Civet de Jeune Sanglier des Chasses du Pérotin, Sauce Poivrade

\*\*\*\*\*

Le Soufflé Glacé au Cointreau, Coulis de Griottes

*Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo, naissance, élevage et abattage.  
La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002)*

*La Liste des Allergènes incorporés dans nos plats est à votre disposition à la caisse,  
n'hésitez pas à la demander ou vous renseigner auprès de notre personnel.*



### Les Suggestions du Chef :

Les 6 Huîtres Fine de Claire de Noirmoutier n°3 .... 18 €  
La Fine Tourte de Chevreuil Maison, Jus aux Morilles ... 18 €  
La salade de Pissenlits aux lardons et Œuf au Plat ..... 16,50 €

La Choucroute aux 3 Poissons, Sauce Riesling (Saumon, Sandre, Haddock Fumé) ..... 23 €  
Le Blanc de Turbot Rôti, Beurre Blanc au Vinaigre de Citron de Menton .... 30 €

Les Noisettes de Chevreuil de la Chasse du Pérotin Rôties,  
Sauce au Poivre de Tasmanie .... 28 €  
Le Suprême de Chapon Fermier Rôti au Vin Jaune et Morilles .... 26 €



### MENU à 36 €

Le Marbré de Foie Gras de Canard Maison au Pain d'Epices  
Ou  
Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par Nos soins  
Ou  
La Fine Tourte de Chevreuil Maison, Jus aux Morilles  
Ou  
Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette  
Ou  
Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre Douce **(sup. +3 €)**

\*\*\*\*\*

Le Magret de Canard Landais Rôti aux Epices Douces  
Ou  
Le Rôti de Jeune Sanglier de la Chasse du Pérotin, Sauce au poivre de Tasmanie  
Ou  
La Choucroute aux 3 Poissons, Sauce Riesling (Saumon, Sandre, Haddock Fumé)  
Ou  
Le Suprême de Chapon Fermier Rôti au Vin Jaune et Morilles **(sup. +5 €)**  
Ou  
Le Blanc de Turbot Rôti, Beurre Blanc au Vinaigre de Citron de Menton **(sup. +6 €)**

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix