

Prémices

Rillettes de Canard	3,5
Terrine de Boudin Noir	4
Rillettes de Canard au foie gras	5
Saucisson de Porc Noir	5
Jambon de Porc Noir Gascon - affiné 30 mois	7,5
(Portion 45gr = 1 personne / Maison Carrère)	

Entrées

Le Saumon	10
confit au sel de betteraves, petits pois à cru & huile de vanille, jeunes pousses d'épinards	
Le Bœuf	11
en tataki de sésame, soja & miel, espuma de radis noir	
La Noix de Veau	13
en carpaccio, olives & amandes, marinade au xérès, parmesan, feuille de moutarde & shiso pourpre	
Le Foie Gras du Sud-Ouest	15
servi mi-cuit, cœur de cacao, condiment mangue, chutney ananas/passion, Pastis Landais toasté	
La Langoustine	16
grillée à la flamme, asperge verte à l'estragon, bouillon avocat/wasabi	
Huitres de Marennes d'Oléron n°3 fines de claire (port des barques)	
- 6 pièces	12
- 9 pièces	18
- 12 pièces	23

Plats

€

Jardin d'été

confit au four, semoule de céréales, amandes & raisins secs,
jus de tomate Zebra

19

La Volaille

des Landes, cuisse confite, sauce coco/curry, condiment coriandre,
piment rouge & pommes de terre de l'Île de Ré

21

Le Cabillaud

cuisson douce, haricots verts en ricotta, lard fumé,
émulsion mélisse

25

La Peau Bleue

découverte du requin & son touffé moderne -tomate, ail & citron vert-
risotto au vieux parmesan

26

La Côte de Bœuf (pour 2)

maturée 84 jours, race Simmental,
jardin d'été, émulsion de pommes de terre au romarin

42 / pers

Desserts

(à commander en début de repas)

Sélection de fromages affinés du marché

13

La Pastèque

en salade de tomates cerises, chantilly fromage blanc,
sorbet melon, huile d'olive

9

Le Chocolat Noir Valrhona

nuage Itakuja 55%, craquant Kalapaia 70% & noisette,
sorbet orange sanguine & zeste confit

12

La Figue

crue & cuite, sarrasin, crémeux aux baies roses, sorbet framboise
fleurs & feuilles de capucine

14

La Fraise Gariguette

en tartare, sablé Breton, espuma balsamique blanc
basilic & sorbet poivron rouge

15