

€

Prémices

Rillette de Canard	3,5
Terrine de Boudin Noir	4
Rillette 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

L'Œuf d'Hervé This, cuisson à 63°	9
vinaigrette , échalote à l'huile de noisette torréfiée, crémieux de poireaux, tuile parmesan	
Foie gras de canard	15
en deux cuissons, algues Nori, poire Comice confite, brioche au pavot bleu	
Truite de Lussais	11
servie en carpaccio, marinade au citron vert, grenade & sorbet passion	
Haddock moderne	13
en tournedos (haddock/pomme de terre, saumon & encre de seiche) mayonnaise & condiment échalote	
Hûîtres de Marennes d'Oléron n°3 fines de claire (port des barques)	
- 6 pièces	12
- 9 pièces	18
- 12 pièces	23

Plats

€

L'Asperge Blanche	18
velouté à la crème double de Pamplie, asperges crues et cuites huile de café & Ossau Iraty fumé	
Le Maigre	25
de nos côtes en cuisson douce, mogettes fumées, beurre au pineau rouge, crumble de lard	
Le Turbot	30
tronçon sur l'arête, rôti au beurre de Pamplie, émulsion de lavande, salsifis & pommes de terre cristal	
La Volaille	24
fermière des Landes en tournedos, bouillon citronnelle/gingembre mini-légumes printaniers au beurre d'Espelette	
L'Agneau	27
rôti & confit du Poitou en deux services, coco de Vendée en tajine, mange-tout, jus court au thé noir fumé	
Le Bœuf	29
faux-filet de Parthenaise, mariné au poivre blanc fumé de Penja, espuma de vitelotte, légumes du moment, jus réduit	

Desserts

(à commander en début de repas)

Sélection de fromages affinés du marché	13
Esprit Pavlova	11
double meringue, fruits exotiques & coulis groseille, sorbet ananas fumé	
Le Classique, Saint - Honoré	13
vanille de Madagascar/gingembre, sorbet betterave	
Le Citron comme signature	10
biscuit Plougastel, dentelle orange, sorbet citron jaune / poivre de Madagascar	
Chocolat Valhrona & Pays Basque	14
ganache crémeuse Araguani 72%, piment d'Espelette, biscuit Sacher, glace chocolat blanc ivoire	