



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



Maquereaux escabèche, fromage blanc wasabi, condiment vinaigre/echalotte, feuille de moutarde	9	
Velouté de carotte, chèvre sec affiné, vadouvan crème double de Pamplie	11	
Saumon d'Ecosse gravlax au citron, betterave et pomme Granny Smith en texture, vinaigre de miel/gingembre	13	
Raviole de ris de veau aux champignons de saison, bouillon de bœuf corsé, fruits secs torréfiés, poivre blanc fumé	15	
Huîtres de Marennes d'Oléron n°3 fines de claire (port des barques)		
- 6 pièces	12	
- 9 pièces	18	
- 12 pièces	23	

Plats

€

Crèmeux de Houmous et légumes de Mr Simon au naturel	16	
Mignon de cochon confit en basse température à la mode Cajun, carotte et moutarde	21	
Aile de raie d'Atlantique braisée, purée de câpres, jus vert pomme de terre & salsifis	23	
Selle d'agneau du Poitou, tajine de légumes, semoule de romanesco, jus de viande	27	
Bar rôti au beurre demi-sel, céleri à l'orange, écume d'iode.	28	
Filet de bœuf Parthenaise, mousseline de pomme de terre truffée, bordelaise au cassis	31	

Desserts

Sélection de fromages affinés du marché	13	
Souvenirs de mon enfance, riz au lait Abuelita, sorbet et dentelle chocolat	9	
Saint Honoré à la vanille de Madagascar, & chantilly de gingembre	10	
Entremet exotique, sorbet banane/passion	11	
Tarte «Snickers» chocolat/caramel/sésame noir	12	