

## 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

<b>Le Magret de Canard</b>	10
Tataki déglacé au soja, vinaigrette mangue/citronnelle, poireaux brulés à l'orange, mâche au sésame	
<b>La Truite de Lussais</b>	11
Gravlax marin, raifort, chutney de betteraves, radis meat, crumpets	
<b>Le Boudin Noir</b>	12
Ravioles « Berlingot », bouillon pomme /cognac, Granny Smith a cru, compotée de Golden aux raisins blonds	
<b>Les Cuisses de Grenouilles</b>	13
Tempura épicée, crème de fromage blanc, huile de persil, ail noir, tuile de brioche noire	
<b>Les Ecrevisses</b>	14
Blanc Manger, jus de tête a l'estragon, jaunes de poules confits, corps flambés à l'Anis, herbes fraîches & légumes crus	
<b>Les Huîtres de Marennes Oléron N°3</b>	
Fines de claire (Port des Barques)	
- 6 pièces	12
- 9 pièces	18
- 12 pièces	23

# Plats

<b>La Volaille fermière des Landes</b>	22
Suprême à 56°C, émulsion de crustacés, légumes d'Antan au curry noir, jus au thym	
<b>Les Encornets</b>	23
Farcis façon Cécile, morue et chorizo, nage épaisse de cresson et piment d'Espelette, blettes juste tombés, côte en crème de chabichou	
<b>La Daurade Royale</b>	25
Saisie à l'unilatérale sur sapin, beurre de bouddha, fricassée de cornes d'abondance, grenailles de Ré confites au beurre de Pamplie	
<b>Les Saints Jacques</b>	28
Carpaccio à l'huile de vanille poivrée, coco et chioggia, coquilles rôties à la laitue de mer, risotto au fumet de barde	
<b>Le Gibier Français</b>	31
Suivant arrivage et inspiration du Chef	
<b>Le Bœuf de race Parthenaise</b>	38
Cœur d'entrecôte fumage minute, jus réduit au foin grillé, carottes sanguine à l'étouffée, siphon d'Agatha à l'huile de truffe	
<b>Mes légumes engagés</b>	19
Semoule au lait de pistaches snackées, légumes glacés au bouillon de fanes, jus d'oignon brûlé, raisins et amandes	

## Desserts

( à commander en début de repas )

<b>Sélection de fromages affinés du marché</b>	13
<b>Le Mont-Blanc mandarine</b> Meringue au poivre Timut, confit de mandarine, poudre d'écorces, crème légère a la confiture de lait, sorbet clémentine/romarin	9
<b>Le Banana Split</b> Banane flambée au rhum, peau séchée & pulvérisée, gel de pomme verte, caramel passion, croquant cédrat, mousse coco, sorbet litchi	11
<b>La Tarte Paris Brest</b> Pâte sablée, caramel beurre salé aux éclats de cacahuètes, diplomate au pralin, tuile praliné, sorbet bière /vanille	13
<b>Le Chocolat tout en texture</b> Pour les gourmands, le chef dressera devant vous un jeu de texture, autour du chocolat Valrhona.	14