

Prémices à partager

Maison Carrère - Gascogne

Saucisson de Porc Noir {100 gr}	11
Chorizo doux au piment d'Espelette {100 gr}	12
Jambon de Porc Noir Gascon - affiné 30 mois {120 gr}	12.50
Rillettes de Canard {190 gr}	13
Terrine de Boudin Noir {200 gr}	14.50
Rillettes de Canard au foie gras {190 gr}	18.50

Entrées

La Crème Dubarry (végétarien) radis crus & cuits, noisettes & citron	9
L'Ossau Iraty (10 min de préparation) soufflé & crémeux, condiment griottines & pain de seigle	10
Le Thon Rouge marinade instantanée, combava & sésame, sorbet coco/soja	11
La Tête de Veau croustillante, vierge aux huîtres, feuille de moutarde & barbacine	13
Le Crabe chair & céleri rave, coriandre, chips de riz, mayonnaise	14
Le Foie Gras de Canard aux poires Comices confites, servit mi-cuit, pain de mie aux graines de fenouil	15
Les Huîtres de Marennes Oléron N°3 Fines de Claire	
- 6 pièces	12
- 9 pièces	18
- 12 pièces	23

Plats

Les Lasagnes végétariennes	21
côtes de blettes, béchamel au lait de soja, pâte à raviole	
Le Lieu Jaune	24
en vapeur douce, paprika fumé, grenailles craquantes, herbes fraîches	
Le Vivaneau	25
ravioles d'oignons, carottes & mangues, écume d'iode	
Le Mignon de Cochon	26
au sirop d'érable, panais, réglisse & sarrasin	
L'Onglet de Boeuf	27
en tartare, oignon frit, pignons de pins & Agatha	
La Selle d'Agneau	29
farci aux épinards & morilles, aligot au comté	
La Sole	32
sous feuille de bananier, salsifis fumés, citron noir d'Iran	

Desserts

(à commander en début de repas)

Sélection de fromages affinés du marché	13
La Pomme & le Céleri	10
gelée de pomme verte, céleri glacé & chocolat blanc , sorbet aneth	
La Gourmandise Chocolatée	12
moelleux au chocolat noir, crème glacée au pop corn, caramel & cacao	
Fruit du Dragon	13
découvrez ce produit sous différentes textures & assaisonnements (dressage sur table)	
La Tarte Passion / Ananas	14
façon bourdaloue, ananas rôti, glace Dulcey	