

# Inspiration de Pascal Dezutter, Chef de cuisine

Chaque plat choisi à la carte sera précédé d'une dégustation autour de la truffe d'été  
-Dordogne-

## Le Garde Manger

Jambon Bellota aux pétales de légumes, 21 euros  
guimauve de volaille et vinaigrette de tomates

\*Enroulé de saumon fumé et truite des Pyrénées marinée, 19 euros  
condiments de wakamé et de raisin à l'émulsion de fromage blanc

Demi homard « européen » beurre aux fines herbes, beignet aux pinces, 24 euros  
panna cotta aux asperges

\*Foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac, illusion potagère, 23 euros  
doux parfum de passion et café - Sud-Ouest

Minestrone "printanier", parmesan, basilic 16 euros

## Retour de pêche

\*Pavé de maigre rôti aux jeunes oignons et au grenier médocain, 24 euros  
mousseline de céleri à la cacahuète

Le poisson du moment, dans le souci d'une démarche de pêche responsable

Gambas snackées aux asperges, pommes de l'Ile de Ré, rhubarbe et magret fumé 23 euros

## Au Piano ( argot de cuisinier signifiant fourneau)

Le canard Sud Ouest façon pot au feu... magret, cuisse, foie gras 28 euros

\*Pluma ibérique snackée et poitrine confite à la réglisse, 26 euros  
wok de légumes et Ossau Iraty

Agneau de la meilleure provenance, filet en croûte d'herbes, 32 euros  
épaule en croustillant, le tout au parfum de menthe-amande et curry

Entrecôte Angus à la bordelaise - 800grs - pour deux personnes 68 euros  
cocotte de jeunes légumes printaniers



Pour nos petits gastronomes (jusqu'à 12 ans)

1 Plat+ 1 Gourmandise + 1 Boisson

12 euros

### *La pâtisserie de chez Nolan*

*A commander en début de repas*

*Fromages affinés - Marie Quatrehomme - Meilleur Ouvrier de France* 12 euros

*\*Croc - Fraise*

*Sur une coque Ivoire aux fruits rouges et sous un biscuit moelleux au fenouil* 16 euros

*\*Sur un air d'Opéra*

*Tout d'un Opéra classique avec une légèreté et craquant doré*

16 euros

*Les desserts du moment*

8 euros

*Les Glaces et Sorbets - Meilleur Ouvrier de France - Mr Cabiron*

8 euros

*Le Cook coffee*

8 euros

***\*Plats disponibles dans notre Menu Sélection (Entrée, plat, dessert)***

***39 euros par personne***

*Bon appetit, Happy dining*

*Pascal Dezutter*

*Chef de cuisine*

*Nous pouvons, sur simple demande et selon vos habitudes alimentaires, vous proposer des plats végétariens, sans allergènes,...*

*La liste des allergènes est consultable sur simple demande auprès de nos équipes.*

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.*

*Prix nets, taxes et service compris.*