



Déjeuner



Déjeuner

plat 26€ / entrée-plat ou plat-dessert 33€ / entrée, plat et dessert 40€
verre de vin ou demi eau / café inclus

les entrées

- ceviche de bar épicé**, guacamole, croutons au sésame
- betteraves cuites au sel**, noisettes et copeaux de mimolette
- œuf bio poché**, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras
- carpaccio de saint-jacques** bretonnes marinées
- burrata**, tomates anciennes et basilic
- saumon d'écosse label rouge fumé maison**, émincé de chou-fleur et citron
- terrinerie de volaille aux châtaignes**, chutney de betterave
- glacé de concombre** à la menthe

les plats


- tataki de saumon d'écosse label rouge au sel fumé**, gingembre et concombre
- cabillaud sauvage rôti**, petit pois et cecina
- suprême de volaille fermière** du gers rôti aux asperges
- ravioles de champignons** et asperges
- filet de canette** de challans au miel et gingembre, butternut et patate douce
- onglet de bœuf**, sauce béarnaise ou poivre, frites maison
- gambas bowl** avocat, mangue, graines de courge, noix de cajou et quinoa
- alcazar bowl** riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, quinoa, pétales de radis, patate douce rôtie, concombre, paillettes d'algue nori, écrasé d'avocat sauce pimentée
- beef bowl**, émincé de bœuf au tamarin épicé, cresson, petit pois, pétales de radis, fèves de soja, pousses de roquette et de daikon, riz rond semi complet

plat du jour

Les desserts

- pavlova**, fruits de la passion
- fraises et chantilly** ivoire à la verveine
- cheesecake** et compotée de fruit rouge
- millefeuille**, crème vanillée et framboises
- sorbets** framboise, mangue, poire
- tarte** au citron
- carpaccio d'ananas rôti aux épices**, sorbet mangue
- mousse au chocolat**
- saint marcellin**, mesclun

Côtes-de-Bourg, Château Mercier Cuvée Tradition - Rouge 2014 (14cl)
Blaye-Côtes-de-Bordeaux, Château des Tourtes Cuvée Classique - Blanc 2016 (14cl)
Blaye-Côtes-de-Bordeaux, Château des Tourtes Cuvée Classique - Rosé 2016 (14cl)

 Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts
Tous nos produits sont susceptibles de contenir des produits allergènes tel que (gluten, œuf, lait, fruits à coque, graine de sésame, arachides, soja, moutarde, céleri, poissons, crustacés, mollusques, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)
Origine de la viande de bœuf : Bavière- Origine de la viande de veau : Hollande
19/04/2018

La carte

entrées

- burrata**, tomates anciennes et basilic 16€
- ceviche de bar épicé**, guacamole, croutons au sésame 16€
- carpaccio de saint-jacques** bretonnes marinées 15€
- saumon d'écosse label rouge fumé maison**, émincé de chou-fleur et citron 14€
- betteraves cuites au sel**, noisettes et copeaux de mimolette 15€
- salade de tourteau**, sucrine et vinaigrette épicée 19€
- glacé de concombre** à la menthe 11€
- œuf bio poché**, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 15€
- foie gras maison**, chutney de betterave 20€
- 6 huîtres spéciales** perle blanche n°3 22€
- tartare de veau** au caviar osciètre 20gr 50€
- caviar osciètre** 20gr 40€

plats

- foie gras de canard poêlé** aux agrumes et riquette 28€
- filet de canette** de challans au miel et gingembre, butternut et patate douce 27€
- tataki de saumon d'écosse label rouge** au sel fumé, gingembre et concombre 26€
- saint jacques** en coquille, beurre persillé, purée au basilic 29€
- sole meunière** (300/400gr) servie entière 39€
- cabillaud sauvage rôti**, petit pois et cecina 29€
- filet de bœuf**, sauce béarnaise ou poivre, frites maison 40€
- suprême de volaille fermière du gers rôti** aux asperges 27€
- ravioles de champignons** et asperges 29€
- gambas bowl**, avocat, mangue, graines de courge, noix de cajou et quinoa 28€
- alcazar bowl**, riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, patate douce rôtie, concombre, paillettes d'algue nori, écrasé d'avocat sauce pimentée 26€
- beef bowl**, émincé de bœuf au tamarin épicé, cresson, petit pois, pétales de radis, fèves de soja, pousses de roquette et de daikon, riz rond demi complet 26€

à partager

- épaule d'agneau confite**, boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert 78€
- beau poulet rôti fermier** de 100 jours façon Valérie Solvit, frites maison, salade 66€
- onglet de bœuf poêlé** (700/800gr) sauce poivre ou béarnaise, frites maison 58€

garnitures

- frites maison / haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes 6.5€