

## Pour commencer...

- ✓ **La déclinaison autour de l'artichaut** 15 €  
Sauce tartare, éclats de féta et pignons de pin
- L'émincé de poulpes façon salade méditerranéenne** 15 €  
Pommes de terre rattes, oignons rouges, caprons et croûtons de pains
- La montgolfière de poireau en velouté** (10 minutes de cuisson) 16 €  
Moules de Bouchot, éclats de citron vert, herbes fraîches et huile d'olive de la Maison Richard

## Entre terre et mer

- Le pavé de lieu jaune** 25 €  
Grillé à la plancha, fregola sarda liée au fumet de poisson crémé, parmigiano et pleurotes en persillade
- ✓ **Le chou-fleur laqué à la sauce gingembre soja** 20 €  
Riz basmati, herbes fraîches et quartiers de citron
- Le cappuccino de pommes de terre à l'huile d'olive de la Maison Richard** 28 €  
Quenelle de caviar d'Aquitaine n°3 (3 grammes) et jeunes pousses d'aneth  
Caviar supplémentaire (7€/g)
- Le filet mignon de cochon** 25 €  
Crèmeux de maïs, brocolis au wok et poudre de lard fumé
- La salade composée** 22 €  
À retrouver sur l'ardoise

## Pour finir en douceur...

- L'assiette de fromages affinés** 12 €  
Assortiment du moment
- La tarte poire-pécan** 12 €  
Cookie moelleux et compote de poire, crème vanille-fèves tonka, enrobage chocolat caramel  
Servie avec une boule de glace vanille
- La tarte à la figue** 12 €  
Pâte sablée et crème d'amande, confit de figue fraîche, crème vanille au miel et nougatine au caramel  
Servie avec une boule de glace à la crème fermière et coulis de figue
- Le café gourmand** 13 €  
Assortiment du moment
- La salade de fruits frais maison et sorbet du moment** 9 €
- Glace M.A. Création** 4 €/boule  
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Framboise, Yaourt & Vanille



## A partager

<b>L'assiette de fromages affinés</b>	12 €
Assortiment du moment	
<b>La planche mixte</b>	19 €
Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois	
<b>L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon</b>	15 €
<b>Le pâté en croûte du moment</b>	18 €
Pickles de légumes	
<b>Les queues de crevettes</b>	12€/9p
En tempura, sauce aïoli	

## Les incontournables

*Sous réserve de disponibilité et selon arrivage*

<b>Le faux-filet français</b>	12 €/ 100g
Beurre fumé à la sauge du jardin	
<b>Le turbot</b>	9 € / 100g
Rôti au four	
<b>La garniture au choix :</b>	
La poêlée de pomme de terre délicatesse en persillade ou les légumes de saison	

## Carte des boissons



## Le Menu

40€

### Amuse-bouche du chef

#### *Pour commencer...*

#### **L'émincé de poulpes façon salade méditerranéenne**

Pommes de terre rattes, oignons rouges, caprons et croûtons de pains

ou

#### **La déclinaison autour de l'artichaut**

Sauce tartare, éclats de féta et pignons de pin

#### *Entre terre et mer*

#### **Le pavé de lieu jaune**

Grillé à la plancha, fregola sarda liée au fumet de poisson crémé, parmigiano et pleurotes en persillade

ou

#### **Le filet mignon de cochon**

Crémeux de maïs, brocolis au wok et poudre de lard fumé

#### *Pour finir en douceur*

#### **La tarte poire-pécan**

Cookie moelleux et compote de poire, crème vanille-fèves tonka, enrobage chocolat caramel  
Servie avec une boule de glace vanille

ou

#### **La tarte à la figue**

Pâte sablée et crème d'amande, confit de figue fraîche, crème vanille au miel et nougatine au caramel  
Servie avec une boule de glace à la crème fermière et coulis de figue

*Possibilité d'alternative végétarienne*