

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

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

Les incontournables

Sous réserve de disponibilité et selon arrivage

Le faux-filet français	12 €/ 100g
Beurre fumé à la sauge du jardin	
Le turbot	9 € / 100g
Rôti au four	
La garniture au choix :	
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