

Menu à 26.00€

## ***ENTRÉES***

Croustillants de chèvre, miel au piment  
d'Espelette, mesclun de salade

Oeuf mollet frit aux bretzels, lentilles au xérès et émulsion  
au lard fumé

Petit tartare de bœuf médocain préparé par le  
chef, mesclun de salade

Assiette de jambon Serrano et ses toasts grillés

## ***PLATS***

Dos de lieu noir, beurre blanc à l'orange et mousseline de  
carotte

Suprême de poulet rôti de Vensac, risotto crémeux aux  
champignons

Salade Médocaine

## ***DESSERTS***

Crème brûlée à la vanille de bourbon

Tiramisu au café

Glace 2 ou 3 boules

Menu à 31.00€

## ***ENTRÉES***

Assiette de charcuterie, jambon Serrano et rillettes d'oie

Saumon fumé par nos soins, betteraves en pickles et crème légère au yuzu

Cassiolette d'escargots

Mi-cuit de foie gras de canard, chutney de fruits de saison

## ***PLATS***

Oniglet de bœuf, sauce au poivre ou sauce à l'échalote et frites maison

Filet de bar à la plancha, fondue de poireaux et crème aux herbes fraîches

Quasi de veau rôti, crumble de noisette, pommes fondantes

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de butternut et crème safranée  
(Supplément 6.00€)

## ***DESSERTS***

Crème brûlée à la vanille de bourbon

Tiramisu au café

Menu enfant — 12,50 €

*(moins de 12 ans)*

Jus de fruits, Coca Cola, Ice Tea (20 cl)

*PLATS*

Steak haché de bœuf français, frites maison

*ou*

Croquettes de poisson de Lacanau

*DESSERTS*

Mousse au chocolat ou Glace Smarties