

# NOTRE CARTE

## A PARTAGER

Huîtres N°3 du Bassin d'Arcachon de Stéphane Bontemps <i>1/2 Citron, Beurre Salé et son Vinaigre d'Echalotes</i>	x 6 huîtres	14€
	x 9 huîtres	18€
	x 12 huîtres	24€
Assiette de Jambon Ibérique "Pata Negra"		39€
Le Caviar de la Ferme "Perlita" servi avec Rattes tièdes et Crème d'Isigny	30 grammes	50€
	50 grammes	110€

## ENTRÉES

Soupe de Moules à l'Orange et Safran, Julienne de Légumes	22€
Betterave en Croûte de Sel, Purée de Potimarron, Fruits de la Passion	23€
Tartare de Truite des Pyrénées Retour des Iles	26€
Foie Gras cuit à la Flamme, Chutney Pruneaux-Courgettes, Coulis acidulé Pomme Verte-Poire	27€

## PLATS

L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	22€
Barbue, Mousseline de Panais rôtis, Crème de Cresson et Pamplemousse	31€
Coquilles St Jacques rôties, Galette de Riz Gluant, Beurre de Yuzu et Tobiko aux Agrumes	38€
Caille farcie au Foie Gras, Tombée d'Épinards, Abricots Secs en Aigre Douce	39€
Filet de Bœuf au Sésame noir, Endives caramélisées, Trompettes de la Mort et Truffe de Bourgogne	42€

## DESSERTS

Espuma de Bleu Basque, Bâtonnets de Comté, Caviar d'Aubergine et Crumble Romarin	13€
Salade d'Agrumes, Crème Glacée aux Marrons et Tuile Miel et Orange	13€
Coing confit au Sirop d'Épices et Sorbet Basilic Citron Vert	14€
Crèmeux Chocolat Croustillant, Myrtilles, Emulsion Caramel Balsamique	16€
Soufflé Grand Marnier, insert Sorbet à l'Orange	17€

# NOS MENUS

## LE MENU BISCARROSSE

- Midi et Soir -

2 Formules :

Menu entrée, plat et dessert : 75€

ou avec Accord Mets et Vins - 1 verre de vin par plat : 105€

## MISE EN BOUCHE

### ENTRÉES

Foie Gras cuit à la Flamme, Chutney Pruneaux-Courgettes,  
Coulis acidulé Pomme Verte-Poire

Betterave en Croûte de Sel, Purée de Potimarron, Fruits de la Passion

Soupe de Moules à l'Orange et Safran, Julienne de Légumes

### PLATS

Barbue, Mousseline de Panais rôtis, Crème de Cresson et Pamplemousse

Caille farcie au Foie Gras, Tombée d'Épinards, Abricots Secs en Aigre Douce

Coquilles St Jacques rôties, Galette de Riz Gluant, Beurre de Yuzu et Tobiko aux Agrumes

### DESSERTS

Espuma de Bleu Basque, Bâtonnets de Comté, Caviar d'Aubergine et Crumble Romarin

Salade d'Agrumes, Crème Glacée aux Marrons et Tuile Miel et Orange

Crèmeux Chocolat Croustillant, Myrtilles, Emulsion Caramel Balsamique

## LE MENU RETOUR DU MARCHÉ

- Uniquement le Midi -

2 Formules :

Entrée - Plat - Dessert : 29€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 23€

## LE MENU "PETIT GOURMET"

- Jusqu'à 12 ans -

18€

Plat et Dessert du Menu Retour Du Marché  
au choix, en portion adaptée