

Entrées

Foie gras mi-cuit <i>rum - vanille</i>	15 €
Salade de chèvre chaud <i>Croquant parmesan, fruits secs et confits, miel</i>	13 €/17 €
Velouté de céleris rave et châtaignes	10 € *
Terrine de canard au pomélo	14 €
Cassolette d'escargots à la Bordelaise	13 € *

Plats

Burger du moment <i>bœuf de Bazas haché minute, Patate douce, jalapeño, cheddar, sauce aioli</i>	17 €
Cuisse de canard confite <i>au miel et quatre épices</i>	17 € *
Pavé de saumon <i>sauce vin blanc</i>	18 € *
Tartare de bœuf de Bazas <i>haché minute par nos soins Guanciaie grillé, cheddar, oignons rouges confits, Guinness...</i>	18 €
Médailon de cochon Ibérique Bellota	21 €
Entrecôte grillée <i>350grs sauce aux morilles</i>	23 €

Desserts

Fromage Laguiole, <i>AOP fermier au lait cru Beurre artisanal aux algues - confiture de poire</i>	7 €
Assiette de glaces / sorbets artisanaux <i>3 parfums au choix</i>	6 € *
Vacherin déstructuré <i>Ananas rôti, pomme granny-smith, chantilly Malibu, sorbet mangue</i>	7 €
Crème brûlée au café <i>glace crème fraiche d'Isigny</i>	7 €
Fondant au chocolat <i>sorbet artisanal pêche de vigne</i>	7 € *
Charlotte aux litchis	8 €