



## Menu Régional Nouvelle Aquitaine

Entrée + plat / plat + dessert	49
Entrée + plat + dessert	59

### Entrées

Œuf parfait, rougail et émulsion au chorizo  
*ou*  
Maquereau mariné moutarde violette et cresson de fontaine

### Plats

Cocotte de canard aux pruneaux et légumes primeurs  
*ou*  
Dos de maigre rôti, carotte des sables au Cognac

### Desserts

Gâteau Basque de Monsieur, vanille et cerises confites  
*ou*  
Chocolat au piment d'Espelette et fraise

## Les jus et nectars de fruits Patrick Font 9

25cL

Abricot  
Pêche de vigne  
Poire Williams

## Nos champagnes

Deutz brut		Deutz brut rosé	
La coupe 12cl	18	La coupe 12cl	22
La bouteille 75cl	79	La bouteille 75cl	109

## Champagne & Caviar

Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia «primeur»	65
Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Prestige	75

## Les oeufs frais de la Ferme du Pré

Œufs Bénédicte saumon ou jambon avec salade	16
Œufs brouillés à la truffe avec salade	24
Œufs brouillés au caviar avec salade	24

Du lundi au vendredi de 12h30 à 14h

## Retour du Marché & Plats Signature

Asperge verte de Provence, œuf de poule poché et sabayon citronné	32
Pêche du jour, poêlée d'asperges blanches citronnées	40
Épaule d'agneau de 7 heures, pomme Ratte du Touquet <i>pour deux personnes</i>	90

## Les classiques internationaux

	Entrée	Plat
Saumon fumé Label Rouge ou gambas Black Tiger en poke bowl	18	20
Poke Bowl végétarien aux Falafels de légumes		16
Le croque-monsieur, frites et salade		20
Le croque-madame, frites et salade		22
Le club sandwich de Monsieur, frites et salade		22
La salade César poulet ou gambas	20	24
Le burger ou cheeseburger au boeuf charolais, frites et salade		25
Le tartare de boeuf au couteau, riquette, câpres et vieux parmesan, frites		25

## Nos pâtisseries

Entremet au citron de pays confit	14
Entremet chocolat, café	14
Assiette de fruits frais	14
Tarte aux noix de pécan	14

## Nos vins

12cL 75cL

### Blancs

2018 AOP Provence – « Clos Blanc » La Martinette	14	65
2019 AOC Chablis « Signature » Alain Geoffroy	14	79
2019 AOC Pouilly-Fumé - Ladoucette	14	79
2019 AOC Condrieu - François Villard	20	109

### Rouges

AOP Coteaux d'Aix en Provence – Domaine Belambree « Effet Papillon »	12	59
2018 AOC - Mercurey 1er Cru - « Saumonts »	16	89
2015 AOC - Pomerol – Château Mazeyres	22	109
2019 AOC Côte-Rotie - François Villard	28	139

### Rosés

2020 Château d'Esclan – Whispering Angel	14	69
--	----	----