

**MENU RÉGIONAL**

Nouvelle Aquitaine

Entrée · plat (eau et café inclus) 49

Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

**Duo d'asperges, œuf mimosa, copeaux d'épaule ibérique** 24

*Duo of asparagus, mimosa egg, Iberico ham shoulder*

**Boudin noir à l'espelette poêlé, jeunes pousses et pickels** 24

*Black pudding, garden salad, and pickled vegetables*

PLATS

**L'épaule d'agneau confite à l'orange en cocotte, cocos blancs tomates** 36

*Lamb shoulder confit in orange, tomato bean*

**Poissons en papillote, riz noir, émulsion safranée** 36

*Papillot fish, black rice, saffron emulsion*

DESSERTS

**Assiette de fromages affinés** | *Sélection of artisanal cheese* 16

**Gâteau basque marbré chocolat** | *Basque cake stuffed with melted chocolate* 14

**Puit d'amour vanille et fraise** 14

*Choux pastry, stuffed with vanilla and strawberry cream*

RETOUR DE PÊCHE

**Brocoli cuisiné aux raifort, sauce vin blanc** *au cours du marché*

*broccoli with horseradish and white wine sauce*

**À PARTAGER** 80 par personne

Entrée, plat, dessert

**Homard bleu de Bretagne thermidor, céleri rémoulade, graines de moutarde** 45

*Britanny lobster thermidor, celery remoulade, mustard seed*

**Côte de cochon ibérique, gratin truffé au beaufort** 40

*Spanish porc chop, cheesy truffled potato gratin*

**Baba au rhum vieux, fruits exotiques, belle chantilly vanillée** 16

*Rhum baba, exotic fruits, vanilla whipped cream*

Trois services 80  
Accord mets et vins 140

Cinq services 110  
Accord mets et vins 180

**À partager** | *To Share* 120 par personne (à partir de 2)

Au choix parmi la carte : 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

PRÉMICES

**Émietter de tourteaux comme un roll, orange sanguine et estragon** 36

*Crab meat like a roll, blood orange, and tarragon*

**Homard bleu de Bretagne thermidor, céleri rémoulade, graines de moutarde** 45

*Britanny lobster thermidor, celery remoulade, mustard seed*

**Bavaroise de petits pois, jaune d'œuf mariné au soja, parmesan et wasabi** 32

*French green pea mousse, egg yolk marinated in soja, parmesan cheese, and wasabi*

MER

**Retour de pêche, brocoli cuisiné aux raifort, sauce vin blanc** *au cours du marché*

*Catch of the day, broccoli with horseradish and white wine sauce*

**La sole, goujonnettes en cocotte, marinère crémée et salicornes** 45

*Pan seared dover sole, creamy mussels sauce, samphire hoe*

TERRE

**Agneau d'Aveyron, asperges des Landes** 46

*Aveyron lamb, Landes asparagus*

**Côte de cochon ibérique, gratin truffé au beaufort** 40

*Spanish porc chop, cheesy truffled potato gratin*

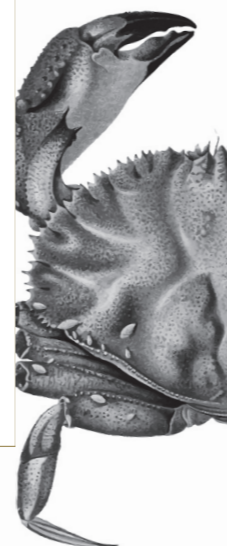
DESSERTS

**Chariot de fromages affinés** | *Selection of artisanal cheeses* 22

**Soufflé pistache et pamplemousse** | *Pistachio & pomello soufflé* 18

**Baba au rhum vieux, fruits exotiques, belle chantilly vanillée** 16

*Rhum baba, vanilla whipped cream, exotic fruits*



## BOISSONS

### CHAMPAGNE & CAVIAR

Caviar Sturia Oscietra 15gr 65  
& une coupe de champagne Deutz 12cl  
*Sturia Oscietra caviar 15gr  
& a glass of Deutz champagne 12cl*

Caviar Sturia Prestige 15gr 75  
& une coupe de champagne Deutz 12cl  
*Caviar Sturia Prestige 15gr  
& a glass of Deutz champagne 12cl*

### DEUTZ BRUT

La coupe | Glass 12cl 18  
La bouteille | Bottle 75cl 79

### DEUTZ BRUT ROSÉ

La coupe | Glass 12cl 22  
La bouteille | Bottle 75cl 109

### VINS

#### BLANCS

	12cl	75cl
Château La Martinette Côtes de Provence <i>Clos Blanc</i> 2021	14	79
Xavier Weisskopf Montlouis-sur-Loire <i>Le Grand Clos</i> 2021	14	79
Domaine Serge Laloue Sancerre <i>La Brillade</i> 2021	18	90
Domaine Christian Moreau Chablis 1 <sup>ER</sup> CRU <i>Vaillon</i> 2022	20	100

#### ROUGES

Domaine Julien Sunier Fleurie 2022	13	60
Château de Saint-Cosme Saint-Joseph <i>Serine</i> 2022	14	79
Domaine A. Chopin et Fils Côte de Nuits Villages <i>Vieilles Vignes</i> 2022	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2015	22	109

#### ROSÉ

Château La Martinette Côtes de Provence 2023	12	49
--	----	----

### LES EAUX MINÉRALES

Treignac, Châteldon 75cl 8  
Vittel, San Pellegrino 50cl 6  
Perrier 33 cl 7

### Jus

Les jus de fruits Joyce 20cl 7  
Abricot, framboise, pomme, tomate  
*Apricot, raspberry, apple, tomato*

### LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café américain 6  
Cappuccino 8  
Double expresso 8  
Café Latte 8

L'onctueux et délicieux  
chocolat chaud maison 10  
*The unctuous and delicious  
homemade hot chocolate*

Thé – Palais des thés 10

MONSIEUR  
LANCASTER

DEPUIS 1925