

Menus et Carte

La Formule VERDELAIS, Rapide

16 € 50

Servie du lundi au Samedi (uniquement le Midi, sauf jours fériés)

AU CHOIX:

1/ Entrée, Plat et Dessert (selon le Marché)

2/ Le WELSH « unique dans le Sud Gironde » et Entrée ou Dessert du jour

Le WELSH: Spécialité fromagère du Nord de la France,

Gratiné de Cheddar fondu sur sa tranche de Jambon et Toast, Œuf Poêlé en superposition, servi avec frites maison et salade

Le Menu NORD SUD

25 € 90

Les Ravioles au Saumon fumé Maison

Crémeuse de la mer

Puis : Le Magret de Canard au poivre vert

Pomme Croquette

Puis : La Tarte Tatin et sa boule de glace vanille

La Carte, Selon les prix indiqués,

Le Menu Tradition

36 € 50

Un Amuse-Bouche,

Une Entrée,

Un Granité au vin du moment,

Une Viande ou Un Poisson,

Un Fromage ou Un Dessert (à choisir en début de repas)

Le Menu Gourmand

56 € 50

Un Amuse-Bouche,

Une Entrée,

Un Poisson,

Un Granité au vin du moment,

Une Viande

Un Fromage ou Un Dessert (à choisir en début de repas)

Pour les Menus Tradition et Gourmand, les entrées, plats, fromages, desserts,

sont à choisir dans la carte : vous composez donc le menu à votre gré

*(Pour ces deux menus, Les Plats marqués d'un astérisque * sont soumis à un supplément)*

Le Menu P'tit Gourmet (Servi jusqu'à 12 ans)

12 € 00

Mon p'tit apéro + Un Plat (suggestion du Moment) + Mon assiette dessert du P'tit Gourmet

L'approvisionnement est en fonction du marché du jour.

La qualité des produits frais étant primordiale, le chef s'excuse du possible manquement temporaire d'une de ses compositions culinaires.

Le pain est de fabrication maison

Maintenant, Charmez Vos Papilles.....

Les Entrées

La Lotte Fumée 15 €00

*Lotte fraîche, fumée par nos soins,
Emincée comme un Carpaccio,
Vinaigrette aux Aromates Acidulés et ses Coques au Naturel*

Le Rouleau de Saumon Label Rouge 15 €00

*Filet de saumon frais travaillé en rouleau,
farci d'une mousseline de saumon et mirepoix de légumes
salade potagère
Coulis de Petits Pois
Accompagné de ses couteaux*

Les Langoustines 15 €00

*Travaillées avec de la feuille de Sisho en Ravioles
Réduction de la Mer en Crémeuse au Ste Croix Du Mont*

La Tête de Veau 14 €00

*Traditionnellement accompagnée de sa sauce Gribiche
Et de ses pommes vapeur*

Le Foie Gras poêlé 17 €00

*Escalope de Foie Gras Poêlée
Sur Ses Ravioles de Fruits Pomme et Mangue
Réduction Maltaise*

Les Escargots 14 €00

*Cuisinés décoquillés Au Chablis,
Posés sur leur duxelles de champignons,
Cannelloni ouverte et Persillade en Emulsion*

Les Viandes



Le Filet de Bœuf

26€ 00

*Filet de Bœuf de race française sauce au Mas Amiel
Panier de Pommes Noisette et Crème brûlée Vichy*



Le Veau

25€ 50

*Côte de Veau T-Bone à la Normande
Sur son lit de brunoise artichauts-courgettes
Gratin dauphinois revisité*



Les Suprêmes de Pigeon

26 € 50

*Rossini, sauce Amarena
Pommes Duchesse et Duxelles aux Cèpes
Crèmeux de Patates douces*



Le Magret de Canard

23 € 50

*En Hamburger de pain de mie toasté
Emincé d'Oignons Rouges et Pâte de tomates
Magret en Tranches et Roquette
Jus acidulé à la Noix et Reblochon fondu
Chips de Vitelotte*



Les Ris de Veau aux Morilles* (Pour les Menus, supplt 5€ 00)

31€ 00

*Escalopés et composés en millefeuille, crémeuse aux morilles,
Cerclés d'une purée de Vitelottes et brunoise*



Les Rognons de Veau Flambés à l'Armagnac

24 € 00

*Rognon de Veau frais entier travaillé en dès, flambés à l'Armagnac et crévés
Son écrasé de Pommes de Terre à l'huile d'Amande douce et carottes tournées glacées*

Les Poissons



Le Filet de Sandre

25€ 00


*Travaillé en Ballottine, farcie de légumes frais déglacés au Marsala,
Nappe à l'estragon frais
Fondue de poireaux et
Risotto de pâtes toastées de la maison Sabarot*



Le Bar

24€00

*En Filets, Snackés, Sauce Saigon
Riz Vénéré et Nems de légumes de saison*



Le Homard Frais Entier* (Pour les Menus, suppl 9€ 00)

34€ 00

UNIQUEMENT SUR RESERVATION 48H A L'AVANCE

Préparé pour MINIMUM 2 PERSONNES

(Un homard/ personne)

*Cuit dans sa Carapace puis préparé décortiqué
Ses Articulations en Rouleau de Laitue et Fenouil
Sabayon Cardinal au Beurre de Homard
Purée de Potiron et riz vénéré en Duo*

Les Fromages



Le Camembert

Au lait cru, en croustillant de pommes, accompagné de ses jeunes pousses vinaigrette au cidre

5 € 50



Le Crottin de chèvre au Lait Cru

En tempura, accompagné de ses jeunes pousses vinaigrette à la noisette

5 € 50

Les Desserts

A choisir en début de repas

La Trilogie Vanille 9 € 50

1/ Crème Brûlée Vanille
2/ Ile Flottante coulis de caramel beurre salé
3/ Glace vanille coco , cœur de meringue, enrobage coco torréfiée
Accord mets-vin : **Bernard Chauvet 1^{er} cru champagne** , 8€ la Coupe

Le Baba au Rhum en Verrine 9 € 50

Cubes de Baba au Rhum intercalés de
Pâtissière aux raisins macérés,
Crèmeux Passion,
Chantilly

Les Profiteroles du Nord Sud 9 € 50

Choux garnis de crème glacée maison à la vanille,
Nappage au chocolat Chaud Tropilia de la Maison Valrhona,
Eclats de Meringue et de Macaron
Accord mets-vin : **Bernard Chauvet 1^{er} cru champagne** 8 € la coupe

Le Cheese-cake Antillais 9€ 50

Cheese-cake léger
Au cœur coulant d'Ananas Confits
Coulis Antillais
Accord mets-vin : **Domaine de Peytoupin, Loupiac 2012** , 6€ le verre

La Tarte des Demoiselles Tatin 7 € 50

Tarte aux pommes caramélisées , renversée
Et sa boule de glace vanille

Les Sorbets 7 € 50

De fabrication maison, en trois parfums au gré du moment, chantilly et macaron

**Nos desserts sont exclusivement confectionnés avec des chocolats de la maison Valrhona
Glaces et Sorbets Maison*