



À LA CARTE

Cuisine de cœur et de caractère

TAPAS À PARTAGER

Ceviche de Poulpes de Galice au piment d'Espelette

Chiffonnade de Pata/Négra 36 mois d'affinage

Beignet de Cabillaud sauce Béarnaise

Bruschetta de Camembert

ENTRÉES

Salade d'asperges du Blayais vinaigrette aux agrumes, saumon Gravelax

Salade de tomate noire de Crimée maison Alberti au basilic frais, Burrata à la truffe

SALADE COEUR DES HOMMES : Jeunes pousses, jambon Serrano, brebis,

tomate coeur de boeuf, pain grillé frotté à l'ail et huile d'olive

SALADE CESAR : Jeunes pousses, blanc de poulet, copeaux de parmesan, tomate, oeuf

Poulpe de roche condiment Piquillos, caviar d'aubergine, vinaigrette cidre

Tataki de thon rouge de Méditerranée, salade thaï

Confit de Cabillaud, Asperges du Blayais mayonnaise au Yuzu

Foie gras Mi cuit au Sauternes Chutney de Rhubarbe, pain d'épices

POISSONS

Ceviche de Poulpes de Galice au piment d'Espelette

Chiffonnade de Pata/Négra 36 mois d'affinage

Beignet de Cabillaud sauce Béarnaise

Bruschetta de Camembert

VIANDES

Entrecôte Japan 300 / 350g, frites maison et échalotes à la Bordelaise

Quasi de veau, jus rôti au lard Colonata, écrasé de pommes de terre au beurre Isigny

Cochon noir de Bigorre, écrasé de pommes de terre, infusion de chorizo Ibérique Jus court Sariette

Paleron de veau cuit à basse température émulsion au Sauternes ou raisin Linguine fraîche

Bavette d'Aloyau Black Angus échalotes confites Légumes de Saison

LES INCONTOURNABLES

Carré Côte de Boeuf Ou Côte de Boeuf Tomahawk (2 pers.) de l'Aubrac ou Angus (1kg à 1k5)

Ris de Veau aux cèpes Plat signature « **AU COEUR DES HOMMES** »

FROMAGES

Brebis Ossau Iraty confiture de cerise Noire

Brie à la truffe IGP Maison Rothschild

Bille de fromages 4 variétés suivant le marché

Assiette du Périgord : Trappe Echourgnac Fromage d'Abbaye, Cabécou du Périgord

Camembert rôti ou Saint Marcellin mouillettes de pain grillé

DESSERTS

Mousse au chocolat Valrhona

Moelleux au chocolat Valrhona coeur coulant

Crème brûlée gousse de vanille de Madagascar

Dessert du jour

Soupe de fraises, sorbet citron/citron vert

Tarte sablée citron meringué

Café gourmand 4 variétés

GLACES

Coupe glacée Movenpick au lait des Alpes et son sorbet **100% BIO**

1 Boule

2 Boules

3 Boules

Supplément Crème fouettée

PARFUMS AU CHOIX

- Vanille bourbon de madagascar
- Chocolat suisse
- Fraise
- Rhum raisin
- Noix de coco
- Caramel
- Café
- Pistache
- Chocolat blanc
- Noisette
- Tiramisu
- Banane
- Chocolat caramel salé

SORBET 100% BIO

- Fruit de la passion/mangue
- Framboise
- Mangue
- Citron et citron vert
- Abricot



Cuisine de cœur et de caractère

COUPES GLACÉES

CHOCOLAT LIÉGEOIS : glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat et crème fouettée

CAFE LIÉGEOIS : glace vanille, glace café et crème fouettée

CARAMEL LIÉGEOIS : glace vanille, glace caramel, éclats caramel et crème fouettée

DAME BLANCHE : glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée

PÊCHE MELBA : glace vanille, pêches au sirop, sauce fruits rouges, amandes grillés et crème fouettée 6

FRAISIÈRE MELBA : glace vanille, glace fraise, pêches au sirop, meringue, lamelles de fraises, sauce fruits rouges, Amandes grillés et crème fouettée

COCONUT DREAM : glace chocolat, glace coco accompagnées de râpes de coco

CHOCO BANANA : glace chocolat, rondelles de bananes, crème fouettée et sauce caramel

PALETTE FRUITÉE : sorbet citron/citron vert, sorbet framboise, sorbet passion/mangue, coulis de fruits rouges

GREEN PINK : glace pistache, sorbet framboise, fraises fraîches

TENTATION AU COEUR DES HOMMES : glace chocolat/caramel au beurre salé, glace noisette, macadamia/confiture de lait, pralins et crème fouettée

BANANA SPLIT : glace chocolat, glace vanille,

COUPES ALCOOLISÉES

CHOCOLAT LIÉGEOIS : glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat et crème fouettée

BAILEYS : glace café, glace vanille, Baileys et crème fouettée

ANTILLAISE : glace café, glace rhum raisins, arrosées de Rhum et crème fouettée

COLONEL : glace citron accompagnées de Vodka

ST-GERMAIN

DOUDOU : glace citron, glace coco, sorbet mangue, fruits confits et Rhum agricole