

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

SAUCISSON DE LA MAISON GARCIA		6€
Beurre paprika		
OEUF MIMOSA COMME AUTREFOIS		12€
Ventrêche de thon, croûtons dorés		
JAMBON MANGALICA	les 100 gr	13€
GAMBAS CROUSTILLANTES		14€
Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		
TARTARE BAR / SAUMON / HUITRES		14€
Vinaigrette gingembre, avruga		
OEUF MOLLET ROULÉ À LA MIE DE PAIN		14€
Lardon, champignons, oignons, croûtons dorés, façon meurette		
CALAMAR À LA CARBONARA		15€
Jaune d'oeuf, parmesan, ventrêche		
SOUPE DE BUTTERNUT		15€
Anguille fumée, raviole de cochon Ibaïama, comté, chips de jambon, croûtons dorés		
GRAVLAX DE BAR		15€
Purée de brocoli, vinaigrette agrumes, panisses au romarin, chips de tapioca, marinade barbecue		
PÂTÉ EN CROÛTE		15€
Cochon, foie gras, anguille		
6 HUÎTRES MARENNES D'OLÉRON N°3		16€
Échalote vinaigrée, beurre citron		
TERRINE DE FOIE GRAS		18€
Crumble noix/sarrasin, chutney figue/menthe, brioche toastée		

PLATS

TÊTE DE VEAU CROUSTILLANTE	25€
Bisque de crustacés, pommes de terre fondantes, oeufs de poisson, sauce gribiche	
FRICASSÉE DE CUISSE DE VOLAILLE AUX PARFUMS ASIATIQUES	25€
Courges rôties, gnocchis de pommes de terre, pleurotes, sauce vin jaune	
CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA	25€
POULPE GRILLÉ	27€
Arroz au chorizo, condiment rouille	
DOS DE CABILLAUD RÔTI AU BEURRE DE HOMARD	27€
Chou-fleur, betteraves, hollandaise, noisettes torréfiées	
SAINT-JACQUES RÔTIES AU BEURRE DEMI-SEL	30€
Tombée d'épinards aux champignons, parmesan, chips de panais	
RIS DE VEAU CROUSTILLANT	39€
Gratin de macaronis, sauce aux champignons boutons, pousses de moutarde	

CUIT SUR LA BRAISE

Toutes nos viandes cuites à la braise sont garnies de frites maison et d'une salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et oignons doux

CÔTE DE COCHON NOIR DE LA FERME DE CAMBES	400 gr	28€
Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo		
FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE	400 gr	35€
Sauce bleu ou sauce béarnaise		
LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE	400g	41€
Sauce bleu ou sauce béarnaise		
CÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE	1 kg	80€
Sauce bleu ou sauce béarnaise		

Toutes nos viandes sont d'origines française et ou EU
Tous nos plats faits maison sont élaborés sur places à partir de produits bruts
Prix nets, service compris

ASSIETTE DE FROMAGE DE CHEZ XAVIER (MOF) 11€

Cabécou / Comté / Bleu de Severac / Tome de brebis / Mesclun / Confiture Maison / Miel

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT 11€

GAUFRE À LA CHANTILLY 11€
Sauce au chocolat ou sauce caramel beurre salé

ILE FLOTTANTE 11€
Pralines roses, caramel beurre salé

PROFITEROLES MAISON 11€
Sauce au chocolat chaud

TARTE DES DEMOISELLES TATIN 11€
Glace vanille

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE 11€
Emulsion miel, glace fromage blanc

PAVLOVA ANANAS, AGRUMES, TAGÈTE 11€
Glace fromage blanc, émulsion huile d'olive

TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE 13€
Vanille, caramel beurre salé

Menu Dégustation 60€

Croustillants de gambas, sauce agrume/basilic

~~

Gravlax de bar, purée de brocolis, vinaigrette aux agrumes,
panisses au romarin, chips de tapioca, marinade barbecue

~~

Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel,
tombée d'épinards aux champignons, parmesan

~~

Cochon de lait, polenta croustillante, girolles,
moutarde aux pruneaux, jus au parfum asiatique

~~

Fromage travaillé : Mousse trois corneilles, crumble pain
grillé, glace cabécou, pickels butternut, sarrasin

(supplément + 5€)

~~

Pavlova ananas, agrumes, tagète, glace fromage blanc,
émulsion huile d'olive

Menu servi avant 13h00 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner