

La Carte

proposée du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner

Pour débiter

- Canard des frères Ribereau** 70 €
*Cœur et foie gras poêlés, agnoletti d'artichaut Camus à la crème de Parmesan « Reggiano »,
magret fumé au bois de hêtre*
- Fruits de mers, interprétation des « Souvenirs de mon enfance »,** 75 €
*l'huître du Cap Ferret au citron caviar, meringue acidulée,
le tourteau, la pince vapeur au fumet coraillé et caviar d'Aquitaine au consommé de carcasses rôties,
langoustine et coquillages au gel iodé, écume marine*
- Tomate de Dordogne de chez « Luc Alberti »,** 65 €
*Au naturel, vinaigrette à la vanille de Madagascar,
glace à la burrata des Pouilles,
Gnocchi au jus de tomate, lait de bufflonne aux baies des Bataks*

Côté mer

- Rouget des vendangeurs de petits bateaux de l'Atlantique** 75 €
*Filets juste saisis à l'huile d'olive de Mouriès,
encornet farci au citron confit et encre de seiche, jus de volaille au parfum d'arêtes*
- Homard de casier breton,** 80 €
*Cuit à la cheminée au beurre d'algues, œufs marinés au Pastis,
la pince glacée à la cardinale et les coudes à la bisque infusée au basilic*
- Courbine de Ligne de nos côtes,** 85 €
*Filet grillé, parfumé au zeste de combava,
galette de sarrasin à la fondue de poireaux à l'esturgeon fumé,
moules de bouchot à la braise, sauce civet « Esprit de Pavie »*

Côté terre

Ris de veau du Limousin 70 €
*Noix au sautoir croustillante puis gratinée,
andouillette maison aux graines de moutarde et estragon, pomme de terre cocotte*

Blonde d'Aquitaine affinée 90 €
*Dans un premier temps une spécialité du Bassin d'Arcachon : l'huître crépinette.
Dans un second temps : morceau choisi, fumé aux sarments de vigne aux cèpes d'ici
et pomme Macaire, sauce Stroganoff*

Pigeon à l'étouffée de « Marie Le Guen », 75 €
*Rôti sur carcasse, les cuisses confites et aromatisées à la marjolaine,
betterave à la truffe et toastinette d'abattis*

Fromages

Notre sélection de fromages affinés 25 €

Tomme de brebis de chez Eric « Ferme Guttierrez » 19 €
*Enroulé de Bintje au caillé de brebis à la ciboulette et échalote,
fins copeaux de Paleta de Jabugo triple X*

Côté sucrerie

Chocolat 21 €
*Crème brûlée au chocolat Kalapaia « Papouasie »,
mousse légère à la bière brune de Gironde, gaufrette chocolat*

Fruits noirs 21 €
*Sablé à la fleur de sel de Batz au confit de myrtilles au vin rouge et crème d'Isigny,
sorbet myrtille à la marjolaine, marmelade cassis au lait ribot vanillé, mûre sauvage*

Griotte amaretto 21 €
Soufflé à l'amande et son sorbet griotte, croustillant aux macarons de Saint-Emilion

Framboise de Dordogne 21 €
Comme une omelette norvégienne à la rose, flambée à l'eau de vie de framboise

Hors boissons

Service déjeuner de 12h00 à 13h30 dernière commande et dîner de 19h30 à 21h30 dernière commande.

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002,

L'Hostellerie de Plaisance et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Nous vous informons qu'une tenue correcte est souhaitée.

(la veste et la cravate ne sont pas obligatoires)

Service voiturier disponible