

La Carte

proposée du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner

Foie gras de canard des frères Ribereau Artichaut violet, magret fumé, brebis	78 €
Céphalopode du Golfe de Gascogne Jus de poisson de roche, aioli, oxalis	55 €
Champignons blonds « Michel Delmas » de Rauzan Feuilleté, vin jaune, fève de Tonka	60 €
Fruits de mer, interprétation de mon enfance Coquillage, tourteau, pouce-pied **	75 €
Lieu jaune de ligne Coques, Kombu royal, beurre blanc	85 €
Homard de mon enfance Braisé, wakamé, girolles **	95 €
Ris de veau du Limousin Fraise de veau, estragon, oignons grelots	80 €
Pigeon au sang de Madame Leguen Kumquat, lentilles bio de notre minotier, cecina **	70 €
Notre sélection de fromages **	18 €
Cacao Forastero du Brésil 62% Bière brune de Gironde, fleur de sel, crumble	22 €
Poire Williams de Saint Vincent de Pertignas Vin rouge, graines de lin, poiré	22 €
Griotte Amaretto Amaretto, griotte, amande amère	22 €
La Gavotte bretonne Chouchen, sarrasin, caramel	22 €

Hors boissons

Service déjeuner de 12h00 à 13h15 **dernière commande**
et dîner de 19h30 à 21h15 **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

