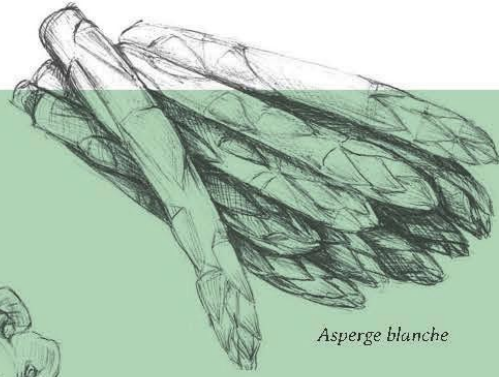




Aillet



*Moutarde
des champs*



Asperge blanche



Artichaut

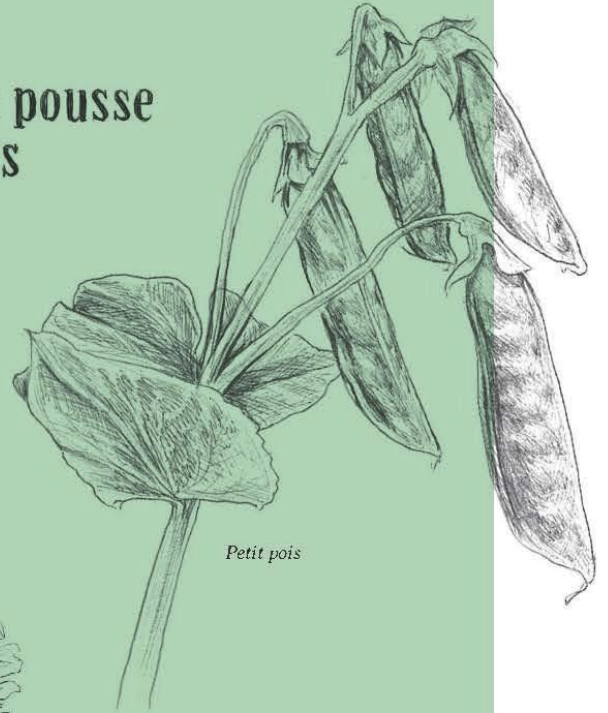
LA BELLE SAISON



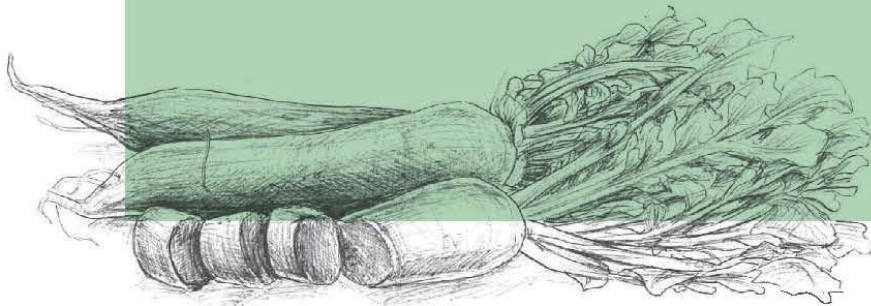
vous présente
sa collection jeune pousse
de printemps



Fraise



Petit pois



Radis daikon

sa collection jeune pousse de printemps

Nos produits de saison, majoritairement bio et issus des circuits courts sont cuisinés maison.

Proche de nos producteurs locaux, nous célébrons chaque jour leur travail et la qualité de ce que nous offre les terroirs du Sud-Ouest.

LES ENTRÉES

Crumble de légumes,
aux champignons
10€

Croque monsieur au pain brioché,
jambon truffé à la crème de scaromza fumée
bio de la laiterie Burdigala, salade de pousse
d'épinard d'Eysines
11€

Truite des Pyrénées en gravelax,
crémeux d'asperges blanches de Blaye
14€

Sablé de parmesan & Saint Jacques
poêlées,
croquettes et jus de carottes
18€

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest,
gelée de veau au calvados,
chutney de betteraves
18€

LES PLATS

Velouté de panais et falafels de lentilles ^{BIO},
et salade de roquette
19€

Aïoli de merlu,
& légumes de saison ^{BIO}
24€

Secreto de cochon, race Duroc
à la fondue d'échalotes et chou au vin rouge
25€

Quasi de veau ^{BIO},
aux aillets et carottes noires rôties
26€

Ris de veau et pommes de terre,
en croûte de comté, jus de pleurotes bio des
Charentes
28€

Entrecôte de boeuf ^{BIO} au bleu basque,
blinis de pommes de terre au piquillos
30€

LES DESSERTS

Religieuse chocolat & caramel,
et tuile fine de nougatine
8€

Pain perdu au charbon végétal,
comptée de pommes
et kiwi d'Aquitaine
9€

Baba bio au rhum,
et crème de chantilly ^{BIO}
9€

Granité de poire au prosecco ^{BIO}
& tuile de poire
10€

Mi cuit au chocolat noir 72%,
& tuile d'amandes
10€

LES PITCHOONS

12€

Blanc de poulet
OU
Steack haché
OU
Mini burger au cheddar

+

sirops à l'eau ou soft (+3€)
—
pommes de terre rissolées
OU
purée de carottes bio

+

petit pot de glace ^{BIO}
OU
fromage blanc au sucre
ou coulis
OU
gâteau au chocolat

