

Les menus canailles «entre deux»

MENU INVITATION 45.00 €

Inspiré de la nature, nous sublimes les beaux produits
de la mer et des campagnes environnantes

La Papillote

Restaurant

Risotto comme il se doit, pétales de truffes noires, copeaux de parmesan,
quelques fleurs et végétaux, coulée d'un bouillon de volaille crémeux

Ou

Le trois en un : régalade pour vos papilles

Un amour de tomate, chair de tourteau, avocat et pomme granny

Médailillon de homard, carpaccio d'ananas Victoria, huile du moulin

Cube de foie gras «région Chalosse» mariné au ratafia de champagne, poivre rare, gelée de fraise et de rhubarbe

Ou

Lingot de foie gras «région Chalosse» mariné au ratafia de champagne,
poivre rare, gelée de fraise et de rhubarbe

* * *

Sur la même assiette, dégustation de veau :

Le carré et le ris de veau doré à la cocotte

Ou

Un clin d'œil autour du salers «le filet»,
tartare au couteau «saveur et aromates», la noisette rôtie au poêlon crème de cèpes

Ou

Aiguillettes de turbot sauvage sur une duxelle de champignons mélangés,
arrosées d'une réduction au champagne

* * *

Fromage d'ici et d'ailleurs, pain grillé, quelques pousses végétales

* * *

Tarte fine au Yuzu et meringue légère

Ou

Chocolat grand cru Manjari de chez Valrhona, servi en mœlleux tiède
avec une glace vanille de chez nous, fruits rôtis à la coco

Ou

Comme un beau macaron allongé, crémeux citron vert, sorbet mandarine,
soupe de fruits rouges marinés au basilic

Tous les jours, Ludovic Billard nous fabrique les pains que vous mangez chez moi ...

Toutes nos épices du monde et nos poivres rares sont en vente à côté «Saveurs et Bio»

LE BONHEUR DES PAPILLES À LA CARTE

La Papillote

Restaurant

NOS ENTRÉES

Terrine de joues de bœuf très confites dans un bouillon plein de saveurs, foie gras de canard	14,00 €
Comme une religieuse craquante aux amandes avec quelques beaux escargots et un amour de tomate, chair de tourteau, avocat et pomme verte	18,00 €
Le trois en un : régalade pour vos papilles un amour de tomate, chair de tourteau, avocat et pomme granny médaillon de homard, carpaccio d'ananas Victoria, huile du moulin cube de foie gras «région Chalosse» mariné au ratafia de champagne, poivre rare, gelée de fraise et de rhubarbe	28,00 €
Lingot de foie gras «région Chalosse» mariné au ratafia de champagne, poivre rare, gelée de fraise et de rhubarbe	30,00 €
Risotto comme il se doit, pétales de truffes noires, copeaux de parmesan, quelques fleurs et végétaux, coulée d'un bouillon de volaille crémeux	27,00 €
Demandez notre entrée du marché, on ne sait jamais	24,00 €

* * *

NOS PLATS

Filet d'une grosse sole en sifflets, arrosés d'une réduction au vin jaune	31,00 €
Aiguillettes de turbot sauvage sur une duxelle de champignons mélangés, arrosées d'une réduction au champagne	19,50 €
Le carré et le ris de veau doré à la cocotte Clin d'œil autour du salers «le filet», tartare au couteau «saveur et aromates», la noisette rôtie au poêlon crème de cèpes	30,00 €
Escalope de foie gras à la poêle, jus au Banyuls, giroles et poireaux	26,00 €
Pêche du jour (mer ou rivière) selon l'arrivage et le vent	18,00 €
Pintade de Challand : le suprême rôti au poêlon, beurre mousseux et la cuisse comme une pastilla, jus corsé à la citronnelle	20,00 €

* * *

Fromage d'ici et d'ailleurs, pain grillé, quelques pousses végétales	10,00 €
--	---------

* * *

NOS DESSERTS

Tarte fine au Yuzu et meringue légère	9,50 €
Chocolat grand cru Manjari de chez Valrhona, servi en moëlleux tiède avec une glace vanille de chez nous, fruits rôtis à la coco	9,50 €
Comme un beau macaron allongé, crèmeux citron vert, sorbet mandarine, soupe de fruits rouges marinés au basilic	9,50 €
«Tu as vu ma tatin» pommes confites dans un caramel, crème mascarpone, pâte sablée aux amandes (servie froid)	9,50 €
Barre chocolatée à 70% de chez Valrhona, un pur bonheur, sorbet à la liqueur des Chartreux	9,50 €
Café gourmand	8,00 €

Toutes nos épices du monde et nos poivres rares sont en vente à côté «Saveurs et Bio»

Les menus canailles «entre deux»

Au déjeuner du mardi au vendredi sauf jours fériés

MENU DU MARCHÉ 23.00 €

Laissez-vous tenter par une pause déjeuner gastronomique
avec notre formule sélectionnée par le chef

Entrée - Plat - Dessert -
1 verre de vin au choix

MENU AU GRÉ DU TEMPS 32.00 €

Une dégustation de produits sélectionnés comme une balade
à travers la richesse de notre terroir

Terrine de joues de bœuf très confites dans un bouillon plein de saveurs,
foie gras de canard

Ou

Comme une religieuse craquante aux amandes avec quelques beaux escargots
et un amour de tomate, chair de tourteau, avocat et pomme verte

* * *

Pêche du jour «mer ou rivière» selon l'arrivage et le vent

Ou

La pintade de Challand : le suprême rôti au poêlon, beurre moussoux
et la cuisse comme une pastilla, jus corsé à la citronnelle

* * *

Sélection de fromages du moment

Ou

«Tu as vu ma tatin» pommes confites dans un caramel, crème mascarpone,
pâte sablée aux amandes (servie froid)

Ou

Barre chocolatée à 70% de chez Valrhona, un pur bonheur, sorbet à la liqueur des Chartreux

Toutes nos épices du monde et nos poivres rares sont en vente à côté «Saveurs et Bio»

Les menus canailles «entre deux»

MENU SAVEURS 59.00 €

«d'ici et d'ailleurs» : inspiration autour d'une cuisine
d'exception et d'émotion

La Papillote

Restaurant

Les portions sont adaptées pour ne pas en laisser une miette

Chaudrée de coquillages déshabillés et mélangés, sauce onctueuse

Et

Le médaillon de homard et le foie gras de canard en fraîcheur,
fleur et verdure, vinaigrette à la truffe

* * *

Le filet d'une grosse sole en sifflets, arrosés d'une réduction au vin jaune

Et

«Le salers à l'honneur» une noisette coupée dans le filet sur une crème de cèpes

* * *

Le fromage de là et de là-bas, une sélection à la coupe

* * *

Tarte fine au Yuzu et meringue légère

Ou

Chocolat grand cru Manjari de chez Valrhona, servi en mœlleux tiède
avec une glace vanille de chez nous, fruits rôtis à la coco

Ou

Comme un beau macaron allongé, crèmeux citron vert, sorbet mandarine,
soupe de fruits rouges marinés au basilic

Toutes nos épices du monde et nos poivres rares sont en vente à côté «Saveurs et Bio»