



Annick, Pascal, Romain DAGUET et toute leur fidèle Equipe ont plaisir à vous recevoir, et vous remercient de votre venue.

ENTREES CARTE

FROIDES

Tartare de lieu jaune , en Gravelax, mousse de riz basmati	18.00
Foie gras de canard Landais chutney, pain muesli	20.00

CHAUDES

Dariole chaude de foie gras, Réduction de vin de muscat	10.80
Boudins chaud de homard , jus émulsionné au corail	18.00
Crevettes sauvages sautées, quinoa, infusion de feuilles de lime sauce thaïe	17.50
Omelette 3 œufs, champignons, lardons, bouquet de salade	13.80

PLATS VEGETARIENS

Salade de saison, aux noix, en vinaigrette balsamique	7.00
Crème chaude de légumes	9.50
Omelette végétarienne, champignons, bouquet de salade	12.80
Assiette panachée de légumes du moment (chauds)	12.00

En fonction du marché, certains plats pourraient être remplacés par d'autres
Plats élaborés par nous-mêmes

VIANDES ISSUES DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE



PLATS A LA CARTE

POISSONS

Homard Européen, déshabillé, nage au Chardonnaye	48.00
Maigre sauvage d'Oléron braisé, marmelade de fenouil à l'andouille	35.00
Dos de dorade, cuit sur peau à l'unilatéral en cotriade safranée	22.00
Plat du jour,	18.00

VIANDES

Carré d'agneau rôti, jus aux aromates (en direct 35 mn)	35.00
Filet de canette doré sur peau, bigarade d'écorces d'orange, gingembre	17.00
Pièce de bœuf charolais, "merlan d'épaule", sautée, sauce au Chinon	18.50
Filet de bœuf poêlé, fine gastrique de Xérès	25.00
Cœur de ris de veau, dorés au sautoir, réduction de vin de muscat	36.00
Plat du jour,	18.00

ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINES 15.00

DESSERTS à choisir sur carte, en début de repas

Tous nos PLATS sont élaborés par nous - mêmes ; VIANDES FRANCAISE/EUROPEENNE



MENU du JOUR

Entrée, plat Ou plat et, fromages ou dessert	27.00
Entrée, plat, fromages ou dessert	33.00
Entrée, plat, fromages et dessert	37.00

ENTREES

Pâté de ris de veau, en croûte, au poivre vert
subric de fromage de chèvre frais à la Ciboulette, poivrons pelés confits
Dariole chaude de foie gras, réduction de muscat, (1.50 €)

POISSONS/VIANDES

Dos de merlu de ligne d'Oléron, marinière de coquillages
Cuisse d'oie fondante, en bigarade de kumquats
Pièce de bœuf Charolais, "merlan d'épaule" poêlée, sauce au vin de Chinon (4.50 €)

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

DESSERT

Ile flottante au caramel
ou
Dessert du jour

La Ciboulette



MENU PLAISIR

Entrée, plat Ou plat et, fromages ou dessert	35.00
Entrée, plat, fromages ou dessert	42.00
Entrée, plat, fromages et dessert	48.00

ENTREES

Tartare de lieu jaune "Gravelax", mousse de riz basmati

Boudin chaud de homard , bisque émulsionnée au corail

Crevettes sauvages sautées, taboulé de quinoa, sauce thaïe

Dariole chaude de foie gras, réduction de vin de muscat aux mousserons

Foie gras de canard Landais, chutney et pain muesli grillé (3.50 €)

POISSONS en filet / VIANDES

Dos de dorade, cuit à l'unilatérale sur peau, cotriade safranée

canette dorée sur peau, en filets, bigarade d'écorces d'oranges au gingembre

Filet de bœuf, sauté en "dés", fine gastrique de Xérès

Cœur de ris de veau, au sautoir, réduction de vin de muscat (7.50 €)

Maigre sauvage d'Oléron, braisé, marmelade de fenouil à l'andouille (4.50 €)

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

DESSERT sur carte

La Ciboulette



MENU DEGUSTATION _____ 78.00 €

Servi à l'ensemble des Convives

Amuses Gueules et Mise en bouche

**

Foie gras de canard, chutney, pain muesli grillé, **Ou**
Carpaccio de queues de langoustines, au caviar d' Aquitaine

**

Sole en filet, au plat, Sauce émulsionnée au Champagne, **Ou**
1/2 homard Européen, déshabillé, nage au Chardonnay

**

Trou digestif, sorbet pamplemousse, Vouvray pétillant

**

Filet de bœuf sauté en dés, au vin de Xérès, **Ou**
Cœur de ris de veau, doré au sautoir, réduction de Muscat, **Ou**
1/2 Pigeon de "Racan", rôti, cuisse confite, en cromesqui

**

Trilogie de fromages affinés, bouquet de salade, muscat, huile d'olives

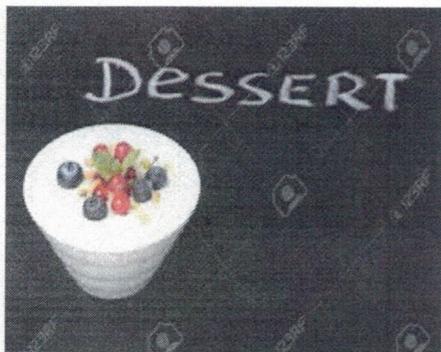
**

Assiette gourmande de desserts, coulis, fruits, sorbet

*

Petits fours

La Ciboulette



CARTE des DESSERTS

"LES FROIDS"

Ile flottante cuite au four, caramel, crème anglaise, amandes croustillantes	8.50
L'exotique pana cota coco, miroir fruit de la passion,	10.00
Carpaccio d'ananas, brioche "retrouvée", sorbet pina colada	10.00
Blanc-mangé aux cerises "Burlat" réduction de "Gamay" gelée de groseilles	10.00
Dessert du jour	8.50

"LES GLACES"

Assiette de trois sorbets, ou glace avec tuile dentelle aux amandes	8.50
---	------

"LES CHAUDS"

Matafan (crêpe aux pommes) flambée au calvados	10.00
--	-------

TOUS LES DESSERTS PROPOSES SONT ELABORES PAR NOS SOINS
NOS SORBETS SONT «turbinés» à la demande



MENU DES JUNIORS 13.00 €

1 ENTREE, au choix

Terrine, avec pickles et compote oignons doux

Tomates, huile d'olives, balsamique

Assiette de Lomo (filet de porc Ibérique, séché)

Assiette mixte, lomo et tomates

Foie gras de canard avec pain muesli- suplt 5.00 €

1 **PLAT** au choix, avec pâtes, purée, ou frites

Poisson meunière, beurre noisette

Steak haché, OU Filet de volaille poêlé

1 **DESSERT** au choix :, yaourt, ile flottante, ou glace 2 parfums



MENU, jeunes GASTRONOMES (jusqu'à 14 ans) 24.00 €

ENTREES

Foie gras de canard, chutney -ou Mousseline chaude de homard,

PLAT au choix,, avec légumes du moment

Solette, meunière

2 côtes d'agneau grillées, jus aux herbes aromatiques

Pièce de bœuf grillée,

DESSERT au choix

"Exotique" panacota coco, fruits de la Passion , ou glace 2 parfums

Île flottante ou dessert du jour