

# LA TERRASSE DES BEAUX JOURS

OUVERTE DE 19H À 22H

## NOS CAVIARS DES EYZIES

LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G	55€
LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G	66€

## NOS HUÎTRES DU CAP FERRET

LA DEMI-DOUZAINÉ D'HUÎTRES	18€
LA DOUZAINÉ D'HUÎTRES	28€

## NOS PLANCHES À PARTAGER

SÉLECTION DE FROMAGES D'EXCEPTION	25€
L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES DU CHEF	25€
DÉCLINAISON DE PRODUITS DE LA MER ET DE NOTRE RÉGION	25€
LA PLANCHE DE SAISON (PLANCHE VÉGÉTARIENNE)	25€

## NOS ENTRÉES

GASPACHO DE SAISON	10€
TARTARE DE POISSON	12€
FOIE GRAS D'OIE MI-CUIT « LES GRANGES DE JOËL CARBONNIERE » 180G	45€
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT « MAISON GALTIER » 200G	41€

## NOS SALADES

LA PRAIRIE FRANÇAISE 18€

SALADE VERTE, SÉLECTION DE FROMAGE AFFINÉS, TOASTS DE FROMAGES AFFINÉS, COMPOTÉE D'OIGNONS, TARTARE DE LÉGUME DE SAISON, NOISETTES ET VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOISETTE

ENTRE MERS ET RIVIÈRES 18€

SALADE VERTE, TOAST DE RILLETTE DE POISSON, GRAVELAX DE POISSON, GRAINES DE COURGES, LÉGUMES DE SAISON CONFITS, CRÈME DE CIBOULETTE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

LES SALAISONS DE MATHIEU MÉTIFET 18€

SALADE VERTE, TOAST DE LARD COLONNATA, MAGRET FUMÉ, NOIX DE JAMBON, COMPOTÉE D'OIGNONS, NOIX ET VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX BOCERNO

## NOS PLATS

PARMENTIER D'AGNEAU, SALADE VERTE 18€

CONFIT DE CANARD, POMME GRENAILLES EN PERSILLADE, SALADE VERTE 18€

GRATIN DE LÉGUMES AUX NOIX, SALADE VERTE 18€

## NOS DESSERTS

ASSORTIMENT DE TROIS SORBETS FAITS MAISON 11€

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE LA RÉUNION 11€

COULANT AU CHOCOLAT ET CERNEAUX DE NOIX 11€