

LA TERRASSE DES BEAUX JOURS

NOS CAVIARS DES EYZIES

LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G 58€

LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G 66€

NOS HUÎTRES DU CAP FERRET

LA DEMI-DOUZAIN D'HUÎTRES 18€

LA DOUZAIN 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 ENTIER « LES GRANGES DE JOËL CARBONNIERE » 180G 45€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT « MAISON ALBIE » 75G 21€

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 21€

CONFIT DE CANARD, POMME GRENAILLES EN PERSILLADE, SALADE VERTE 21€

GRATIN DE LÉGUMES AUX NOIX, SALADE VERTE 21€

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€