

CHEZ CHLOÉ

NOS CAVIARS DES EYZIES

LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G	61€
LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G	69€

NOS HUÎTRES DU CAP FERRET

LA DEMI-DOU ZAINÉ 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€

NOS ENTRÉES

SOUPE DE SAISON	10€
RILLETTE DE CANARD	10€
TARTARE DE POISSON	12€
FOIE GRAS D'OIE « LES GRANGES DE JOËL CARBONNIÈRE » 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	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€

MENU DU JOUR

ENTRÉE, PLAT, DESSERT, CAFÉ	25€
-----------------------------	-----

MENU ENFANT

RILLETTE DE CANARD	15€
PARMENTIER D'AGNEAU	
BOULE DE GLACE	