

## A PARTAGER

Belle assiette de jambon cru 24 mois Maison Montalet, pickles	19
Stracciatella à la truffe, baguette toastée	14
Cromesquis de Comté, aioli maison	9
Rillettes aux deux saumons, yuzu, pain toasté	14

Caviar sur glace, blinis maison, crème d'Isigny
---

10g	28
-----	----

20g	53
-----	----

50g	129
-----	-----

## ENTRÉES

Tarte Tatin d'oignons confits, crème de comté, miel	14
Ceviche de daurade, pickles de légumes	14
Gaspacho de tomates, crostini à l'ail, glace chèvre frais	12
Œuf mimosa, pousses de moutarde, salade verte	9

## PLATS

Château Filet, sauce poivre et whisky, frites maison	36
Tartare de Daurade, vierge de légumes	26
Dos de cabillaud snacké, salade de fenouil, beurre blanc	26
Escalope de volaille, purée de patate douce	25
Salade de melon et jambon cru, tuile de parmesan, graines de courge, pest	23

Poulet rôti du Gers, pommes grenailles *les vendredi & samedi au déjeuner* 29

Side supplémentaire	8
---------------------	---

Frites maison, paprika
------------------------

Salade mesclun
----------------

Purée de saison
-----------------

## FROMAGES DU JOUR

Deux	12	Trois	18	Quatre	24
------	----	-------	----	--------	----

*Baguette toastée*

## DESSERTS

Coupe de glaces et sorbets	9
Tarte au chocolat déstructurée, praliné noisette	13
Flan pâtissier vanille, tonka	12
Pavlova aux fraises, crème fouettée, verveine	14
Dunes blanches du bassin d'Arcachon, sauce chocolat	12

## CAFETTERIE

Expresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino/Crème	6	Double expresso	6
Noisette	4	Café frappé	8	Thés & infusions	6

Expresso Martini	Vodka Grey Goose, expresso, liqueur de café	16
------------------	---	----

## DIGESTIFS 6CL

Amaretto	10	Chartreuse	15	Grappa	10
Limoncello	10	Poire / Framboise	10	Cognac Frapin <small>XO VIP</small>	50
Bénédictine	12	Vieille Prune Souillac	13	Cognac Frapin <small>XO</small>	30
G27	9	Calvados Drouhin	10	Cognac Delamain <small>Pale</small>	55

La demi bouteille de Limoncello d'Alfred	27
--	----

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

CAVIAR KASNODAR.

**TO SHARE**

Plate of 24 months raw ham from Maison Montalet, pickles	19
Truffle stracciatella, toasted baguette	14
Cromesquis of Comté cheese, homemade aioli	9
Two salmon rillettes, yuzu, toasted bread	14

Caviar on ice, homemade blinis, Isigny cream	
--	--

10g	28
20g	53
50g	129

**STARTERS**

Tarte Tatin of onions, Comté cream cheese, honey	14
Sea bream ceviche, vegetable pickles	14
Tomato gazpacho, garlic crostini, fresh goat's cheese ice cream	12
Mimosa egg, mustard shoots, green salad	9

**MAIN COURSES**

Château beef Fillet , pepper and whisky sauce, homemade French fries	36
Sea bream tartare, virgin vegetables	26
Cod fillet, fennel salad , white butter sauce	26
Poultry escalope, sweet potato purée	25
Melon and cured ham salad, parmesan tuile, pumpkin seeds, pesto	23
Roast chicken, pommes grenailles for lunch on Fridays and Saturdays	29

Additional side	8
French fries, paprika	
Green Salad	
Seasonal purée	

**CHEESE OF THE DAY**

Two	12	Three	18	Four	24
<i>Toasted baguette</i>					

**DESSERTS**

Ice creams and sorbets	9
Chocolate tart, hazelnut praline	13
Vanilla custard flan, tonka	12
Strawberry pavlova, whipped cream, verbena	14
White dunes from Arcachon basin, chocolate sauce	12

**CAFETERIA**

Espresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino / Latte	6	Double espresso	6
Noisette	4	Ice café	8	Tea & infusions	6
Espresso Martini					16
Vodka Grey Goose, espresso, coffee liqueur					

**LIQUEUR 6CL**

Amaretto	10	Chartreuse	15	Grappa	10
Limoncello	10	Poire / Framboise	10	Cognac Frapin <small>xo vip</small>	50
Bénédictine	12	Vieille Prune Souillac	13	Cognac Frapin <small>xo</small>	30
G27	9	Calvados Drouhin	10	Cognac Delamain <small>Pal</small>	55

The half bottle of Alfred's Limoncello	27
--	----