

Apéritifs

Ricard ou Pastis	4.00 €
Kir mûre ou cassis ou griotte	4.00 €
Vieux pineau des Charentes bio rouge ou blanc	4.00 €
Suze , Martini blanc ou rouge	4.00 €
Muscat de Rivesaltes Mas d'Amiel	4.00 €
Rinquiquin	4.00 €
Lillet blanc ou rouge	5.00 €
Liquoreux le verre de Cadillac ou Loupiac	5.00 €
Sauternes	7.50 €
Whisky , Gin ou Vodka (supplément soda 1 euro)	5.50 €
Aberlour , Jack Daniel's , Crown Royal, Chivas Régal	7.50 €
Bourbon	7.50 €
Américano ou Cocktail Maison	7.50 €

Menu petit gourmet 13 euros (12ans)

La quiche lardons

ou

Le gratin de poissons

Le croustillant de saumon à ma façon

ou

Côtes de canard et purée maison

La crème brûlée à la vanille Bourbon

ou

Le douillon de poire et sauce chocolat

Origines des viandes France , Sud Gironde

Tous nos plats et desserts sont élaborés sur place soyez patient vous n'en serez que
mieux servis

D Bergey

Entrées chaudes

Saint-jacques rôties au lomo, asperges blanches et réduction de balsamique blanc	18.00
Homard et asperges, salpicon de légumes gaspacho de crustacés	20.00
Ris de veau doré au sautoir cèpes bouchons et gnocchis gratinés au parmesan	18.00
Foie gras poêlée, rhubarbe étuvée et fraises au jus	18.00

Entrées froides

Noix de saint-jacques mousseline de choux fleur, huile de truffe blanche	20.00
Méli-mélo de langoustines et crabe, langoustines poêlées espumas d'avocat	17.00
Pâté en croûte de pintadeau et ris de veau gelée de cuisson	19.00
Céleri-rave, foie gras au Cadillac pommes granny et grains d'or réduit	16.00

Les mers, océans,

Tronçon de Turbot à la citronnelle cuit sur l'arête au melon et jus de granny	28.00
Noix de Saint Jacques compotée de cœurs d'artichauts, beurre aux agrumes	26.00
Rouget à l'Espelette asperges du pays, amandes, jus et tagliatelle au safran	26.00
Homard, caviar d'aubergines, asperges mousseuses au Cadillac et foie gras poêlée	39.00

Tous nos plats et desserts sont élaborés sur place soyez patient vous n'en
serez que mieux servis

D Bergey

Le poulailler

Pigeonneau, homard et graines de tournesol ,jus de cuisson truffé et réduit	27.00
Guinette de poulet et foie gras, granité au vin de Cadillac 1er prix « l'accord parfait 2000»accompagnée de son verre de grains nobles	23.50
Caneton croisé de Challans rôti aux épices ,pommes rattes ,bouillon crémeux	22.00

L'étable

Entrecôte cuite aux sarments, échalotes fondues à la moelle	25.00
Filet de bœuf ,ris de veau et foie frais de canard,réduction vin des 1ere côtes	39.00
Côte de veau à l'os ,en crumble de noisettes ,jus au poivre chaud et porto	29.00
Porc noir de Bigorre, aillet, asperges, en cocotte et légumes du moment	24.00
Carré d'Agneau du pays ,tian de légumes ,figues et jus réduit aux pignons	25.00

La cuisine est un art, le cuisinier un créateur, un artiste,

Et mon métier une passion.

Tous nos plats et desserts sont élaborés sur place soyez patient vous n'en serez que mieux servis

D Bergey

les Desserts du chef

(commander en début de repas)

Tarte au citron à ma façon sablé espumas meringue et sorbet	12.00
Traditionnel savarin au vieux rhum et fruits frais de saison crème à la vanille	12.00
Tubes de poire et de Nutella façon millefeuille	12.00
Le dessert du vieux garçon (glace cannelle et confiture de fruits à l'eau de vie)	12.00
L'assiette autour du chocolat Mexique 66% Saint-dominique 70% Tanzanie 75% Ghana 40% neuf desserts pour le plaisir des grands et des petits	15.00
Méli-mélo de fruits ,fondue au chocolat fleur de Cao 70%	12.00
Fraises du pays et cristalline de verveine,confit de rhubarbe	12.00
Viennetta glacée au café et nougatine aux noisettes	12.00
La palette de fromages que j'aime	12.00

Menu dégustation 57 €

Goutisme en trilogie

Déclinaison de foie gras de canard, crème et capuccino de truffes, escalope poêlée et pain perdu, mi-cuit et asperges blanches

Noix de saint jacques aux agrumes, Lamproie au vin de Cadillac, Bar de ligne au cacao

Guinette de poulet et cristallin au vin Cadillac, Paré de boeuf et homard au jus de chasse, Pièce de veau à la truffe et vin de Cadillac

Les fromages, affinés que j'aime

Fraisier, Dessert du vieux garçon, Macaronade au café

Menu Affaire 22 €

Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés

L'éveil du palais

Tarte fine d'asperges et rognons de veau

Ou

Petits piquillos farcis de morue, crème de crustacés et vin de Cadillac

Franche d'agneau de Lacauune à l'ailette et au jus

Ou

Paré de lieu jaune sauce lactée carotte

Millefeuille du pâtissier à la crème Grand-Marnier

Ou

Gâteau coulant chocolat au lait et caramel

Menu Premières côtes 28 €

ou Cadillac avec assiette de fromages 31 €

Lasagne de tourteau au piment d'Espelette et vin de Cadillac

Ou

Foie gras de canard en terrine et cylindre d'asperges blanches, coulis de cresson

Paré de Bœuf au caramel vin des côtes de Bordeaux

ou

Rôti de pintade farçi, navets et petits pois, jus betterave

ou

Millefeuille de Cardine au cœur d'artichaut et crème de potiron au lard

Ananas en mille et une feuilles de noix de coco

ou

Dessert du vieux garçon, classique de la maison

ou

Coulant au chocolat fleur de Cao 70% et sa crème glacée Grand-marnier

Sur la route des vins 38 €

Velouté d'asperges et cappuccino truffé

Escalope de foie de canard poêlée, aumônière de fraises au basilic et gingembre

ou

Saint jacques rôties au lomo, asperges blanches et réduction de Balsamique blanc

Lamproie à la Bordelaise au vin des Graves

ou

Tournedos Rossini de canard, écrasée de pommes de terre et sauce poivrade

ou

Agneau rôti aux figues et pistaches jus d'agneau et tatin de fenouil

Fromages que j'aime, petite salade à l'huile d'olive d'Aix en Provence

Fraisier à ma façon, biscuit Trouamad, crème légère et granité fraises

ou

Nem au Grand-Marnier et son coulis chocolat