

# Prémices à partager

Maison Carrère – Gascogne

Saucisson de Porc Noir {100 gr}	11
Chorizo doux au piment d'Espelette {100 gr}	12
Jambon de Porc Noir Gascon - affiné 30 mois {120 gr}	12.5
Rillettes de Canard {190 gr}	13
Terrine de Boudin Noir {200 gr}	14.5
Rillettes de Canard au foie gras {190 gr}	18.5

## Entrées

<b>Les Légumes Fermentés</b>	9
découverte de la lacto-fermentation, vinaigre échalote & œuf parfait	
<b>Le Farci Poitevin Végétal</b>	10
épinards, blettes & oignons cébettes au vin blanc & glace cornichon	
<b>Les Pieds de Cochon</b>	11
farcis dans un encornet, crème de carotte & badiane légumes croquants à l'huile d'Espelette	
<b>Les Petits Gris</b>	14
cromesquis à l'estragon, fricassée & tomates confites topinambours & fraise brûlée	
<b>Le Foie Gras &amp; l'Anguille</b>	15
en pressée mi-cuit, betterave & gingembre petit pain aux algues & citron	
<b>Les Cèpes</b>	17
crus & cuits, ris d'agneau façon Suzette espuma d'ail & jaune de poule à la bière	
<b>Les Huîtres de Marennes Oléron N°3</b>	
fines de Claire	
- 6 pièces	12
- 9 pièces	18
- 12 pièces	23

# Plats

<b>L'Artichaut (végétarien)</b> en deux services, salade à l'huile de truffes barigoule moderne	20
<b>Le Colin</b> cuisson en basse température, coquillages au pineau rouge velouté de mogettes & écume de lard	23
<b>La Volaille fermière</b> laquée, vinaigrette soja & grenade ravioles de panais & miel	24
<b>Le Porc Noir Gascon</b> en mijotée moderne, kimchi & champignons macérés jus réduit à l'ail noir	26
<b>La Lotte</b> flambée à l'anis, légumes en vapeur de combava beurre de courge & tartare de couteaux	26
<b>Les Saint-Jacques</b> en deux services, carpaccio au citron caviar, betterave Chioggia, rôties en coquille, beurre de Bouddha, risotto au parmesan	28
<b>Le Gibier</b> cuisiné selon arrivage & l'inspiration du chef	31

# Desserts

( à commander en début de repas )

**Sélection de fromages affinés du marché** 13

---

**Fraîcheur Exotique** 9  
ravioles mangue/avocat, ananas grillé,  
condiment framboise/hibiscus & sorbet banane

**Le Potimarron** 10  
en ganache & confit, mousse légère à la vanille  
crumble de noisette & sorbet mûre

**Le Bounty** 11  
biscuit sacher, douceur au malibu  
cacao en textures & glace coco

**Le Baba Bouchon** 13  
chiboust à l'angélique, fruits de saison en carpaccio  
Sorbet au poivre de Tasmanie

**La Figue** 15  
crue, cuite & fumée, chocolat blanc & jasmin  
dressage à table par le chef