



MENU 25€

ENTRÉES & STARTERS

Filet de loup sauvage d'Arcachon et son bouillon façon thaï au citron noir
Arcachon seabass fillet, black lemon broth, thai flavours

OU

Tartare à l'italienne de bœuf Rouge des Près au couteau,
carpaccio de betterave du potager de Serjac
Italian style Rouge des Prés beef tartar, beetroot carpaccio from our garden

PLATS & MAIN COURSES

Linguini alle vongole façon grand-mère et son jus de coquillages au basilic rouge
Clam linguini with shellfish jus and red basil

OU

Carré de porc ibérique, mousseline de vieux légumes oubliés,
réduction de clémentines de Corse
Iberico pork loin, vegetable mousseline, Corsican clementine reduction

DESSERTS

Déclinaison autour de la pomme de Villemagne
Villemagne apple declination

OU

Crêpe façon Suzette et son granité de clémentines au Grand Marnier
Crêpe Suzette, Grand Marnier and clementine granita

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable
For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification