

Carte des mets



Notre chef Marouane El Ghouasli et son équipe travaillent essentiellement avec les herbes aromatiques issues de notre potager.

SUR LE POUCE

Planche de charcuteries de la ferme de Cambes	18.
Planche gourmande charcuteries de la ferme de Cambes et fromages de nos régions	25.
Planche de fromages de nos régions ✓	21.
Burrata de la maison Burdigala ✓ huile au basilic, condiments tomate, pignons de pin torréfiés	12.
Huîtres n°3 du Banc d'Arguin de chez la Cabane d'Hortense, accompagnées de citron	
6 Huîtres	14.
9 Huîtres	20.
12 Huîtres	26.

ENTRÉES

Velouté glacé de courgette jaune ✓ vinaigrette framboises, amandes torréfiées	18.
Carpaccio de veau sauce fromage blanc aux câpres, anchois, graines de moutarde	20.
Tomate cœur de bœuf ✓ confite vingt-quatre heures au vieux balsamique, stracciatella maison Burdigala, huile basilic	21.
Tartare de thon rouge poivrons grillés, coriandre fraîche, groseilles, gel pamplemousse	22.

PLATS

Orecchiette à la courgette jaune ✓ Ossau-Iraty fumé aux sarments de vignes, praliné courge menthe, pousses d'herbes fraîches	25.
Poitrine de cochon confite sucrine braisée, échalote grillée, condiment piquillos, jus corsé	29.
Merlu de ligne grillé petits pois frais, fenouil, glaçage herbacé	30.
Tentacule de poulpe au Xipister aubergine laquée au miso, menthe, citron confit	31.
Magret de canard des Landes polenta croustillante, condiment cerise, maïs brûlé, jus corsé	32.
Pièce à partager de viande ou de poisson, sélectionnée selon les arrivages, servie avec sa garniture de saison	100.

FROMAGES

Assiette de fromages de nos régions ✓	15.
--	-----

Menu enfants

Jusqu'à 12 ans	18.
----------------	-----

Plat : Merlu ou volaille accompagné de pommes dauphines maison

Dessert : 2 boules de glace au choix

DESSERTS

Fraises confites ✓ à l'huile d'olive vanillée, fromage blanc, céréales, gel de fraises, sorbet fraise	15.
Comme des Profiteroles ✓ choux, crémeux noisettes, chocolat au lait, glace vanille, sauce chocolat, noisettes grillées	15.
Abricot rôti au miel ✓ Amandes, infusion d'agastache au Calvados et glace miso	15.
Tiramisu ✓ biscuit au café, crémeux mascarpone, tuile caramel, grué de cacao	15.
Sélection de glaces et de sorbets maison ✓	
1 Boule	4.
2 Boules	7.
3 Boules	10.

Menu sélection du chef

49.

Artichauts barigoule croustillants
fromage blanc aux herbes fraîches ✓

ou

Velouté glacé de courgette jaune ✓
vinaigrette framboises, amandes torréfiées

Poitrine de cochon confite
sucrine braisée, échalote grillée, condiment piquillos, jus corsé

ou

Merlu de ligne grillé
petits pois frais, fenouil, glaçage herbacé

ou

Orecchiette à la courgette jaune ✓
Ossau-Iraty fumé aux sarments de vignes, praliné courge menthe, pousses d'herbes fraîches

Abricot rôti au miel ✓
Amandes, infusion d'agastache au Calvados et glace miso

ou

Tiramisu ✓
biscuit au café, crémeux mascarpone, tuile caramel, grué de cacao

ou

Assiette de fromages de nos régions (+ 5€) ✓

✓ Plats végétariens

Prix nets TTC en euros, service compris

Origine de nos viandes : France & Union européenne. Une carte mentionnant les allergènes est disponible sur demande.

CHÂTEAU
LEOGNAN



A côté du vin