

Carte

Une cuisine de saison, inspirée par nos producteurs et le meilleur de notre terroir

Les entrées

Les Champignons de Médoc Champignons

Raviole ouverte de champignons, purée de champignons au miso blond, sarriette et bouillon de shiitakés

12€

L'Oeuf plein air

Oeuf cocotte, tourin, gruyère de la Maison Lichette

10€

Les Légumes des Girondins Primeurs

Poireaux émietté d'oeuf dur, vinaigrette chaude aux graines d'Axel et Paul, câpres et persil

9€

L'Entrée Classique de Mame

Votre entrée signature du moment qui revisite les classiques français et réveille les souvenirs de nos premières madeleines de Proust: Foie gras mi-cuit de chez Palmagri au porto, chutney pommes-gingembre, brioche maison

14€

Les plats

Le Veau de Nature Viande

Quasi de veau Bio cuit basse température, fricassée de cèpes et pleurotes, purée de topinambours à l'ail, jus réduit à l'estragon

24€

Le Poisson de Oh Matelot

Poisson du moment, butternut fumé au thym, beurre blanc parfumé aux oeufs de truite

26€

Les Légumes des Girondins Primeurs

Gnocchis fait maison gratinés au parmesan affiné, potimarrons en différentes textures et beurre de sauge

19€

Le Plat Classique de Mame

Votre plat signature du moment qui revisite les classiques français et réveille les souvenirs de nos premières madeleines de Proust: Filet de boeuf Rossini de Sovian Gazeau, gratin dauphinois, sauce au vin rouge

36€

Les desserts

Le Cocktail / Dessert création

Dessert création déstructuré sous forme de cocktail

12€

La Spécialité du Chef

Soufflé au Grand Marnier et à la marmelade d'oranges bios

10€

La Poire Comice

Poire snackée au beurre cassonade, crème diplomate à la vanille, sauce au chocolat, pollen et sarrasin grillé

11€

La Pomme et la Prune

Crumble aux prunes et aux pommes et son coulis, glace vanille maison

9€

Les Fromages de La Maison Lichette

Sélection de fromages affinés du moment et ses condiments

11€

Le Dessert Classique de Mame

Votre dessert signature du moment qui revisite les classiques français et réveille les souvenirs de nos premières madeleines de Proust: Vacherin aux fruits de saison, chantilly parfumée à la vanille

11€