

GODAILLERIES

To share or not to share

Entrées

- Crispy rice, échalote, coco râpée et rau ram - 12
Moules de bouchot, coco-curry vert et herbes thaï - 14
Gnocchi, sauce Noilly Prat, Mimolette vieille, noisettes et jus de viande - 15 (Supp. Truffe noire - 6)
Œuf bio, mayonnaise grillée by Godaille - 8 (Supp. Caviar Persicus - 9)
Langoustines tièdie, vrai leche de tigre, gel estragon et radis d'hiver - 16 (Supp. Caviar Persicus - 9)

Plats

- Magret de canard des Landes, déclinaisons de betteraves, crème de châtaigne-café et livèche - 29
Truite de l'Éclimont, fricassée de champignons sauvages, cebettes grillées, croûtons et sauce Matelote - 28
Légumes crus-cuits de saison, quinoa blanc, pickles et son jus corsé - 24

À partager - 2 personnes

- Côte de bœuf marinée à la Mitch, pomme de terre confite et salade - 95
(Supplément garnitures - 5)

Desserts

- Assiette de frometons et condiment du moment - 14
Cheesecake basque tonka, Xoco 70% et amandes pralinées - 12
Pressé de pomme golden, façon tatin et chantilly mascarpone vanille - 12

Notre pain provient de chez Ten Belles
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la demande
Prix en euros, service compris

GODAILLERIES

To share or not to share

Starters

- Crispy rice, shallot, grated coconut and rau ram - 12
Bouchot mussels, coconut-green curry sauce and Thai herbs - 14
Gnocchi, Noilly Prat sauce, aged Mimolette, hazelnuts and meat jus - 15 (*Black Truffle supplement - 6*)
Organic egg with grilled mayonnaise by Godaille - 8 (*Persicus caviar supplement - 9*)
Warm langoustines, real leche de tigre, tarragon and winter radish - 16 (*Persicus caviar supplement - 9*)

Dishes

- Duck breast from the Landes, beetroot variations, chestnut-coffee cream and lovage - 29
Éclimont Trout, fricassée of wild mushrooms, grilled spring onion, croutons and Matelote sauce - 28
Seasonal raw and cooked vegetables, white quinoa, pickles and vegetable jus - 24

To share - for 2

- Mitch style marinated ribeye, confit potato and salad - 95
(*Extra side - 5*)

Desserts

- Cheese plate with seasonal condiment - 14
Basque cheesecake with tonka bean, Xoco 70% chocolate and praline almonds - 12
Pressed Golden Delicious apple, Tatin-style with vanilla mascarpone chantilly - 12

Our bread comes from Ten Belles
The list of allergens present in our dishes is available on request
Net price including service