

FORMULE DU JOUR

A partir de 25€ le midi

SAVEURS AUTOMNALES

Servi midi & soir 35 €

Préambule

3 snacks selon inspiration

Crumble de tomate rôtie au miel et à la sarriette,
Ossau Iraty et jabugo

Ou

Mousse de sardines fumées à la lavande, voile de sangria
et pain pita

Poitrine d'agneau confite juste caramélisée, les ris glacés,
caviar d'aubergines aux figues

Ou

Dos de cabillaud à 65°, nage de poiré, crèmeux de panais,
fruits de saison

Chocolat canon, biscuit de riz soufflé, zestes d'orange

Ou

Tarte citron vert meringué, sorbet fromage blanc

Mignardises

Préambule

3 snacks selon inspiration

LES ENTREES

Carpaccio de champignons « erengy », salade de haricots verts,
vinaigrette de noisette 18 €

Crumble de tomate rôtie au miel et à la sarriette, raisin,
Ossau iraty et jabugo 16 €

Mi cuit de foie gras de canard caramélisé aux figues 24 €

Mousse de sardine fumée à la lavande, voile de sangria,
Pain pita 16 €

Maigre mariné, miroir d'épinard au citron vert, réduction
vinaigre de framboise 18 €

LA PECHE

Tous nos poissons sont issus de la pêche par opposition à l'élevage

Dorade sébaste rôtie, fenouil carbonara,
Emulsion de laitue de mer 20 €

Thon rouge juste saisi, ratatouille en deux textures 23 €

Dos de cabillaud à 65°, nage de poiré, crèmeux de panais,
Fruits de saison 20 €

Homard bleu légèrement fumé, gâteau de riz, ananas frais
48 €

Ouvert du Lundi au Jeudi midi & soir
Vendredi midi & samedi soir

☎ 05 56 34 07 39
83 av. Kennedy – 33700 Mérignac

www.liguane.fr
contact@liguane.fr

Faites vous plaisir et faites plaisir...

LES VIANDES

Râble de lapin rôti en croûte de piment d'Espelette,
Crèmeux de courgette au basilic, jus d'olive 20 €

Poitrine d'agneau confite caramélisée, les ris glacés,
Caviar d'aubergines aux figues 18 €

Pomme de ris de veau, betterave jaune et céleri rave 18 €

Filet de bœuf, pommes de terre fondantes,
Champignons de saison, jus corsé 27 €

LES FROMAGES

Les Fromages affinés par Monsieur Bordier 12 €

Crèmeux de fourme d'Ambert, pain d'épices rôti, poire et céleri
8€

LES DESSERTS DE NOTRE PATISSIER

(A commander en début de repas)

Chocolat canon, biscuit de riz soufflé, zestes d'orange 10 €

Tarte citron vert meringué, sorbet fromage blanc 10 €

Soufflé chaud mandarine impériale 12 €

Millefeuille de granny smith crème légère au calvados 12 €

Fraises mara des bois, meringue et
Sorbet du même fruit 12 €

Cuisiner pour vous...

... Est pour nous...

La meilleure façon de vous transmettre le bonheur qui est le
notre à partager un moment de convivialité.