



La Carte

Cèpes : Cigare de Paleron et Lardons Ibérique de Polenta, crémeux Butternut - 44 €

Crabe vert du Bassin : Soupe liée au Pain d'Epices, Chair de Crabe, Gelée au Kafir et Caviar d'Aquitaine - 50 €

Huîtres d'Olivier Laban : au naturel, Foie Gras chaud, émulsion iodée au Caviar, Vinaigrette aux Pignons - 42 €

Sole d'Arcachon : Bouillon Thaï lié à la Coco, Shitakés et Raviole éphémère - 48 €

Saint-Jacques : Chamallow Cresson, Saint-Jacques et Algues Kombu, Topinambour, émulsion Tourin blanchi à l'ail

Bar de petits bateaux : cuit sur la pierre rose de l'Himalaya, Nems de Tourteau à l'Olive, Basilic au mortier - 46 €

Agneau de Mr Campet : laqué au Miel de Thym et Laurier, Tartine de Fèves, Artichaut et Huile de Poivron - 48 €

Cerf : le filet cuit au sautoir, Bruschetta de Seigle et copeaux de Parmesan, Grenade et Panais- 48 €

Pigeon de Mios en deux Services : Poitrines à la Truffe, Lard de Colonnata et Baguette Bécasse, Les Cuisses en Jambonnette dans une Mousseline de Foie gras poudrée de Truffes

Chariot de fromages : affinés par Rénald (fromager affineur) - 18 €

Salade : Mesclun à l'Huile de Noisette torréfiée - 8 €

Les Desserts

La Tradition : soufflé chaud au Grand-Marnier - 22 €

Touchoc : Biscuit fondant Guanaja, crémeux et émulsion Nyangbo, sorbet Opalys - 22 €

Mangue/Passion : Tube Sésame, crémeux Dulcey, émulsion Mangue et Glace au Lait -22 €

La Figue : laquée à la Sangria et confite, Ganache Azélia, Glace Gingembre - 22 €

La Havane : Croustillant de Cigare, Arabica, Choco-Noisettes, Chocolat chaud aux Epices - 22 €

Toutes nos Préparations à base d'Oeufs sont issues de Poules de Plein air

THIERRY RENO - LE PATIO
10, Bd de la Plage - 33120 ARCACHON
Tél. : +33 (0)5 56 83 02 72 - Fax : +33 (0)5 56 54 89 98
contact@lepatio-thierryrenou.com - www.lepatio-thierryrenou.com