



La Carte

Canard et Truffe d'Eté : Tartare et Homard bleu, Truffe d'Eté, rafraîchi à l'Abricot et Amandes fraîches - 42 €

Langoustine : Petits Pois glacés à la Menthe, Haddock Coques et Sorbet Poivron - 44 €

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

Le Thon : snacké rosé, sablé Tomate, Courgette trompette, Caviar des Champs, Glace Thaï, façon Tom Yang - 40 €

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

Homard bleu : Courgette Trompette et Truffe d'Eté, Risotto de Quinoa et Mimolette - 52 €

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 €

Ris de Veau : rôti au beurre d'Algue, Panade Agrumes, Panisse et Ail noir d'Aomori - 48 €

Pigeon de Mios en deux Services : Poitrines à la Truffe, 52 €

Lard de Collonata et Baguette Bécasse
Les Cuisses en Jambonnette dans une Mousseline de Foie gras poudrée de Truffes

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

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

Les Desserts

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

Touchoc : Crème prise au Dulcey, Cylindre et Sorbet KKO, Namelaka de Guanaja - 22 €

Framboises : Crémeux au sirop d'Erable, mousse Petits Pois et crumble,
Sorbet Yaourt Framboise -22 €

La Fraise : Comme une Tarte, Siphon crème brûlée Verveine, Jus aux Epices, Glace Amaretto - 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 RENOUE - 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