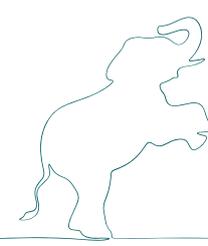


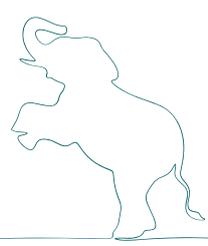


LA ZOOLOGIE



N O T R E M E N U

G O U R M E T



CAVIAR 15G ET VODKA

FOIE GRAS MI-CUIT AU COGNAC, GELÉE DE
COING, BRIOCHE MAISON AU SÉSAME

OU

ASSIETTE SUSHI SAUMON AVOCAT

OU

TARTARE D'ALGUES FRAICHES, SALICORNE,
CREVETTES ROSES, PAMPLEMOUSSE

UN PLAT DE SAISON AU CHOIX

ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS, SALADE
GOURMANDE

PAIN DE GÊNES AUX POMMES, MOUSSE DE
BETTERAVE, CHOCOLAT IVOIRE AU SAFRAN,
SORBET POMME

OU

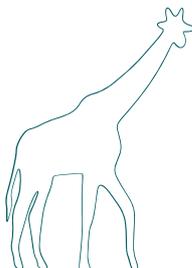
DÔME CHOCOLAT BLANC WASABI, SAUCE
CHOCOLAT CHAUD

OU

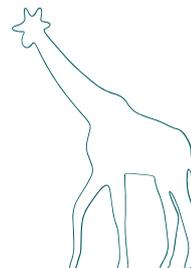
POIRE POCHÉE AU THYM, SABLÉ FLEUR DE SEL,
CARMEL BEURRE SALÉ, GLACE VERVEINE

COUPE DE CHAMPAGNE

89



LA ZOOLOGIE



ENTRÉES

CRÉMEUX DE BUTTERNUT, ŒUF PARFAIT,
CHIPS DE LARD COLONNATA

12



TARTARE D'ALGUES FRAÎCHES,
SALICORNE, CREVETTES ROSES,
PAMPLEMOUSSE

15



ASSIETTE SUSHI SAUMON AVOCAT

16



FOIE GRAS MI-CUIT AU COGNAC, GELÉE
DE COING, BRIOCHE MAISON AU SÉSAME

18



VELOUTÉ OU SOUPE DE SAISON ET SON
ACCOMPAGNEMENT

10

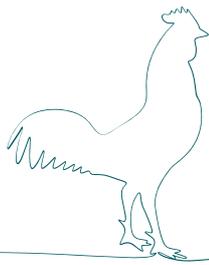


ASSIETTE DE JAMBON IBERICA BELLOTA,
LOMITO
À PARTAGER

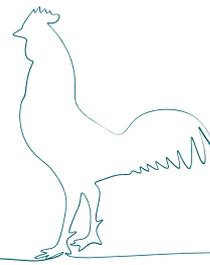
20



LA ZOOLOGIE



PLATS DE SAISON



PIGEON DU LOT ET GARONNE AUX
CHAMPIGNONS DU MOMENT, CAROTTES
FANES RÔTIES, NAVETS

SERVI EN COCOTTE

(PRÉPARATION EN DEUX CUISSONS SUIVANT VOTRE GOUT)

29

PAVÉ DE MAIGRE PETIT BATEAU (PÊCHE
FRANÇAISE), RISOTTO CARNAROLI À
L'ENCRE DE SEICHE, CRÉMEUX DE
COURGETTES

25

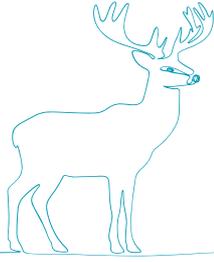
CARRÉ D'AGNEAUX DE LAIT DE LACAUNE
EN CROUTE D'HERBES AUX AMANDES,
ÉCHALOTES CONFITES, GRATIN DE
POMMES DE TERRE

29

ORZOTTO AUX LÉGUMES MOUSSE DE
LAIT D'AMANDE

21

LA ZOOLOGIE



LES INCONTOURNABLES

CÔTE DE BŒUF D'ORIGINE FRANÇAISE,
FRITES MAISON, MÉLANGE GOURMAND
POUR 2 PERSONNES (ENVIRON 1.2KG)

75

TARTARE THAÏ, FRITES MAISON,
MÉLANGE GOURMAND

23

ZOOBOWL
MOUSSELINE DE LÉGUMES, CUBES DE
SAUMON CUIT OU TOFU, HUILE D'OLIVE,
MÉLANGE GOURMAND DE JEUNES
POUSSES DE SALADE, GRAINES

22

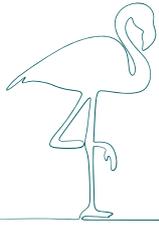
LA ZOOLOGIE

P O I S S O N S

&

C O Q U I L L A G E S

S E L O N A R R I V A G E



CHOISISSEZ L'ACOMPAGNEMENT DE
VOTRE POISSON

BOUTONS D'ARTICHAUD EN BARIGOULE

OU

FONDUE DE POIREAUX, ÉCHALOTES,
GINGEMBRE, PIMENT D'ESPELETTE

OU

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, HUILE
D'OLIVE, FLEUR DE SEL

LA ZOOLOGIE



LA PRODUCTION DE CAVIAR EN AQUITAINE A VRAIMENT COMMENCÉ EN 1990 GRÂCE À LA VOLONTÉ DE QUELQUES ENTREPRENEURS PRÉCURSEURS, QUI ONT PROGRESSIVEMENT DÉVELOPPÉ DANS LE SUD-OUEST DE LA FRANCE DES ÉLEVAGES D'ESTURGEON ET UN VRAI SAVOIR-FAIRE ; CETTE PRODUCTION DÉPASSE MAINTENANT 42 TONNES PAR AN , DONT PRÈS DE LA MOITIÉ EST EXPORTÉE, ET SA QUALITÉ EST RECONNUE DANS LE MONDE ENTIER.

LA QUASI TOTALITÉ DE CETTE PRODUCTION RESPECTE UNE CHARTE PRÉCISE QUI VISE NOTAMMENT À ASSURER LE RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL DANS LES ÉLEVAGES ET À ALIMENTER LES POISSONS EN COMPOSANTS DE QUALITÉ ET NATURELS.

LE RESTAURANT DE L'HÔTEL LA ZOOLOGIE A CHOISI D'INTÉGRER DANS SA CARTE UNE DÉGUSTATION DU CAVIAR D'AQUITAINE EN PRÉSENTANT DEUX QUALITÉS PRODUITES PAR LA SOCIÉTÉ STURIA ; STURIA EST UN DES PRODUCTEURS LOCAUX RESPECTANT CETTE CHARTE.

IL S'AGIT, DE PLUS, D'UN ACTEUR QUI ASSURE LUI-MÊME ET EN FRANCE, LA TOTALITÉ DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION, EN ÉTANT ÉLEVEUR, PRODUCTEUR, SÉLECTIONNEUR ET AFFINEUR.

BAERRI

LE CLASSIQUE

LE CAVIAR « CLASSIQUE » EST PRODUIT AVEC LES OEUF DE L'ESTURGEON DU MÊME NOM. SA DÉGUSTATION RÉVÈLE DES NOTES BEURRÉES, GOURMANDES, DES SAVEURS IODÉES, ET UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE.

15 GRAMMES	28€
30 GRAMMES	56€
50 GRAMMES	92€
100 GRAMMES	184€

LE VINTAGE

LE CAVIAR VINTAGE FAIT L'OBJET, COMME C'EST LE CAS POUR LES GRANDS CAVIARS, D'UN AFFINAGE ENTRE 3 ET 10 MOIS , CE QUI CONDUIT LORS DE SA DÉGUSTATION À UNE EXPLOSION DE SAVEURS SUCCESSIVES AVEC NOTAMMENT UN GOÛT IODÉ ET UNE FIN AVEC DES NOTES D'OLIVE NOIRE.

15 GRAMMES	38€
30 GRAMMES	75€
50 GRAMMES	125€
100 GRAMMES	249€

OSCIETRE

L'OSCIETRA

LE CAVIAR OSCIÈTRE EST LUI, PRODUIT AVEC LES OEUF D'UN AUTRE ESTURGEON : L'ACIPENCER GUULDENSTAEDTII. IL SE CARACTÉRISE PAR DES NOTES LACTÉES, D'HUILE D'OLIVE, AVEC DES SAVEURS IODÉES ET UNE LONGUEUR EN BOUCHE.

15 GRAMMES	44€
30 GRAMMES	87€
50 GRAMMES	145€
100 GRAMMES	289€

NOS CONSEILS SUR LES DIFFÉRENTS GRAMMAGES ET ACCOMPAGNEMENTS :

15 G (POUR UNE PERSONNE) ET 30 G (POUR DEUX PERSONNES) PEUVENT CONSTITUER UNE ENTRÉE TRÈS FESTIVE: LE CAVIAR EST SERVI AVEC DES BLINIS FAITS MAISON, DE LA CRÈME FRAÎCHE, DES TRANCHES DE CONCOMBRE ET UN VERRE (DEUX AVEC LE 30 G) DE VODKA BELUGA FRAPPÉE.

50 G (POUR UNE PERSONNE) ET 100 G (POUR DEUX PERSONNES) SONT UN VÉRITABLE PLAT ; LE CAVIAR EST DANS CE CAS, SERVI AVEC DES BLINIS FAITS MAISON, DE LA CRÈME FRAÎCHE, DES TRANCHES DE CONCOMBRE, DES TRANCHES DE POMME DE TERRE TIÈDE, UN OEUF À LA COQUE (DEUX POUR 100 G), DEUX VERRES DE VODKA BELUGA FRAPPÉE.

LA ZOOLOGIE

FROMAGES

ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS,
SALADE GOURMANDE

14



DESSERTS

PAIN DE GÊNES AUX POMMES, MOUSSE
DE BETTERAVE, CHOCOLAT IVOIRE AU
SAFRAN, SORBET POMME

14



DÔME CHOCOLAT BLANC WASABI,
SAUCE CHOCOLAT CHAUD

13



POIRE POCHÉE AU THYM, SABLÉ FLEUR
DE SEL, CARMEL BEURRE SALÉ, GLACE
VERVEINE

12



GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES

7 / 9 / 11



CAFÉ GOURMAND

12

