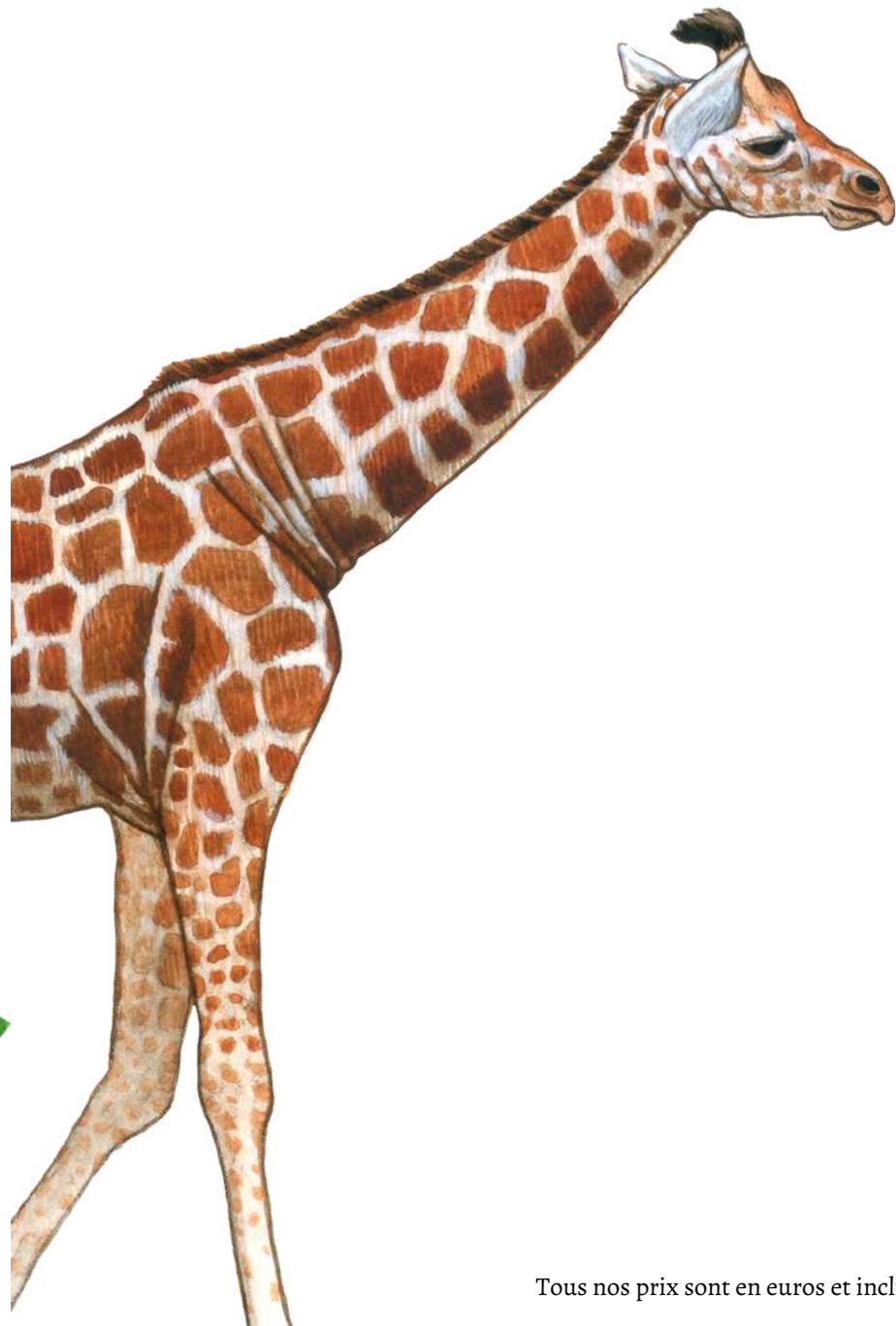


LA ZOOLOGIE

MENU



Tous nos prix sont en euros et incluent la tva.



LA ZOOLOGIE

MENU
CURIOSITE
46 EUROS

RAVIOLES DE BŒUF,
SOJA, GINGEMBRE ET CORIANDRE
BOUILLON PARFUMÉ AUX LÉGUMES
CHAMPIGNONS ET CITRONNELLE

OU

SAUMON GRAVLAX INFUSÉ À LA BETTERAVE
LÉGUMES CROQUANTS ET JEUNES POUSSÉS
CONDIMENT EXOTIQUE

POITRINE DE COCHON BASQUE DOMAINE ABOTIA
CUISSON BASSE TEMPÉRATURE,
LAQUAGE MIEL ET SOJA
PURÉE DE PATATE DOUCE AU COMBAVA
CHOUX PAK CHOÏ ET SARRASIN ACIDULÉ

OU

PAVÉ DE MERLU POÊLÉ,
CRÈME DE CRUSTACÉS AU KARI GOSSE,
LÉGUMES DE SAISON

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA INFUSÉ AU BLÉ NOIR,
GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ,
BRISURES DE SABLÉ BRETON, SARRASIN
GRUÉ DE CACAO CARAMÉLISÉ

OU

BUTTERNUT CARAMÉLISÉ AU MIEL ET À L'ÉCORCE D'ORANGE,
FRUIT DU MENDIANT,
PAIN DE GÈNES AUX POMMES ET RAISINS
MACÉRÉS À LA FINE DE BORDEAUX,
GLACE AU YAOURT



LA ZOOLOGIE
MENU
GOURMET
89EUROS



CAVIAR 15GR ET VODKA

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST
MARINÉ AU PINEAU DES CHARENTES
ET À LA VANILLE DE MADAGASCAR
PETIT PAIN AUX FRUITS SECS ET CHUTNEY DU MOMENT

OU

LES HUÎTRES LES PERLES DES PARCS DE L'IMPÉRATRICE PAR JOËL DUPUCH
BASSIN D'ARCACHON,
VINAIGRE BOUTEVILLE ET BEURRE DES CHARENTES

RAVIOLES DE BŒUF AU SOJA,
GINGEMBRE ET CORIANDRE,
BOUILLON PARFUMÉ AUX LÉGUMES, AUX CHAMPIGNONS ET À LA
CITRONNELLE

OU

SAUMON GRAVLAX INFUSÉ À LA BETTERAVE,
LÉGUMES CROQUANTS ET JEUNES POUSSÉS
CONDIMENT EXOTIQUE

NOISETTES D'AGNEAU
LÉGUMES ET POIS CHICHES AU BOUILLON
CONDIMENTS OIGNONS, RAISINS SECS ET CANNELLE
JUS AUX ÉPICES D'ORIENT

OU

LES NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES
POIREAUX ÉTUVÉS, CAVIAR,
BEURRE AU LILLET ET AUX ÉCHALOTES

VOYAGE AU CŒUR DE LA PALMERAIE
, RETOUR DE LA MAMOUNIA

OU

BUTTERNUT CARAMÉLISÉ AU MIEL ET À L'ÉCORCE D'ORANGE,
FRUIT DU MENDIANT, PAIN DE GÊNES AUX POMMES ET RAISINS MACÉRÉS À
LA FINE DE BORDEAUX, GLACE AU YAOURT

MENU DISPONIBLE JUSQU'À 21 HEURE



LA ZOOLOGIE

LES ENTRÉES

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD
DU SUD-OUEST MARINÉ
AU PINEAU DES CHARENTES
ET À LA VANILLE DE MADAGASCAR
PETIT PAIN AUX FRUITS SECS
ET CHUTNEY DU MOMENT

18

LES HUÎTRES LES PERLES
DES PARCS DE L'IMPÉRATRICE
PAR JOËL DUPUCH BASSIN
D'ARCACHON VINAIGRE D'ÉCHALOTES
ET BEURRE DES CHARENTES

18 / LES 6
34 / LES 12





LA ZOOLOGIE

RAVIOLES DE BŒUF AU SOJA,
GINGEMBRE ET CORIANDRE,
BOUILLON PARFUMÉ AUX LÉGUMES,
CHAMPIGNONS ET CITRONNELLE

14

SAUMON GRAVLAX INFUSÉ À LA
BETTERAVE
LÉGUMES CROQUANTS
JEUNES POUSSÉS
CONDIMENT EXOTIQUE

16

CRÈME DE CHÂTAIGNES
AU BOUILLON DE VOLAILLE,
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE,
NOISETTES TORRÉFIÉES,
HUILE D'OLIVE ET TRUFFE CONFITE

18





LA ZOOLOGIE

LES PLATS DE SAISON

PIÈCE DE VEAU RÔTIE AU PLAT
CUISSON ROSÉE
JUS AUX MORILLES ET AU SAUTERNES
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
ET POMME DE TERRE CROUSTILLANTE

29

NOISETTES D'AGNEAU ,
LÉGUMES ET POIS CHICHES AU
BOUILLON
CONDIMENTS OIGNONS,
RAISINS SECS ET CANNELLE
JUS AUX ÉPICES D'ORIENT

25

POITRINE DE COCHON BASQUE
DOMAINE ABOTIA
CUISSON BASSE TEMPÉRATURE,
LAQUAGE MIEL ET SOJA
PURÉE DE PATATE DOUCE AU COMBAVA
CHOUX PAK CHOÏ ET SARRASIN
ACIDULÉ

29





LA ZOOLOGIE

NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES
POIREAUX ÉTUVÉS, CAVIAR,
BEURRE AU LILLET ET AUX ÉCHALOTES

32

LE MERLU EN PAVÉ POÊLÉ,
CRÈME DE CRUSTACÉS AU KARI
GOSSE
LÉGUMES DE SAISON

24

NOUILLES SOBA, SARRASIN,
LÉGUMES CROQUANTS,
CHOUX PAK CHOÏ ET CHAMPIGNONS
BOUILLON PARFUMÉ À LA CITRONNELLE
ET CORIANDRE FRAÎCHE

21





LA ZOOLOGIE





LA ZOOLOGIE

LES INCONTOURNABLES



JOUE DE BŒUF ENTIÈRE BRAISÉE
AU VIN DE BORDEAUX,
CHAMPIGNONS DE PARIS,
VENTRÈCHE ET CAROTTES
, POMME DE TERRE ÉCRASÉE

POUR 2 PERSONNES

52

LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS
AUX SAVEURS IODÉES ET CAVIAR,
POMME DE TERRE GRENAILLE
ET SALADE GOURMANDE

23



LA ZOOLOGIE

LE CAVIAR

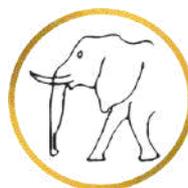
La production de caviar en Aquitaine a vraiment commencé en 1990 grâce à la volonté de quelques entrepreneurs précurseurs, qui ont progressivement développé dans le sud-ouest de la France des élevages d'esturgeon et un vrai savoir-faire ; cette production dépasse maintenant 42 tonnes par an , dont près 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.





LA ZOOLOGIE

BAERRI

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
30 GRAMMES
50 GRAMMES
100 GRAMMES

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

LE CLASSIC

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.

28€
56€
92€
184€

OSCIETRE

L'OSCIETRE

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

15 GRAMMES
30 GRAMMES
50 GRAMMES
100 GRAMMES

44€
87€
145€
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

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES
DE BREBIS, PÂTE DE COINGS

14



LA ZOOLOGIE

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT
VALRHONA INFUSÉ AU BLÉ NOIR,
GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ,
BRISURES DE SABLÉ BRETON,
SARRASIN, GRUÉ DE CACAO
CARAMÉLISÉ

14

VOYAGE AU CŒUR DE LA PALMERAIE,
RETOUR DE LA MAMOUNIA

13

BUTTERNUT CARAMÉLISÉ
AU MIEL ET À L'ÉCORCE D'ORANGE,
FRUIT DU MENDIANT, PAIN DE GÊNES
AUX POMMES ET RAISINS MACÉRÉS À
LA FINE DE BORDEAUX
GLACE AU YAOURT

12

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX
1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES

7 / 9 / 11

CAFÉ GOURMAND

12



