

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé	46€
Plat pouvant remplacer l'entrée dans le menu (supplément menu 21€)	
Pigeon flambé au capucin	52 €
Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28 €)	
Fromage monté	22 €
Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin Fromage pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	
Soufflé chaud à la pomme Tatin	20€
rafaîchi au Calvados et au miel des <i>Apiers d'Aliénor</i> Plat pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	

MENU DEGUSTATION en 4 Temps **110€**

(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation **55€**

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

L'asperge blanche des Landes
Chutney vert, cacahuètes, œufs de caille
ou
Crabe des neiges façon cocktail
rafaîchi au pamplemousse et granité feta

LES PLATS

Poisson du jour
Artichaut poivrade et tortellini de roquette glacés à la barigoule
ou
Viande du jour
Laitue farcie à la provençale,
jus de printemps, morilles et pomme de terre mitraille

LES DESSERTS

Conversation à la rhubarbe
glace au lait ribot et basilic
ou
Merveilles aux fraises,
notes légères d'estragon
Croustillant au sarrasin

Menu in English



Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice €46

This dish can replace the starter in the menu (extra charge in the menu €21)

Pigeon flambéed with a “capucin” €52

This dish can replace the main course in the menu (extra charge in the menu €28)

Homemade Cheese €22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone
aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

This cheese can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

Hot Tatin apple soufflé €20

refreshed with Calvados and honey from *Apiers d'Aliénor*

This dish can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

TASTING MENU In 4 Times €110

(for the whole table)

Wine Pairing Tasting Menu €55

SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

White asparagus from the Landes
Green chutney, peanuts, quail eggs
or

Cocktail-style snow crab
refreshed with grapefruit and feta granita

MAIN-COURSES

Fish of the day
Peppered artichoke
and rocket tortellini glazed with barigoule sauce
or

Meat of the day
Provençal-style stuffed lettuce,
Morel mushrooms and potatoes “mitraille”

DESSERTS

Rhubarb
Ribot milk ice cream with basil
or

Strawberry “Merveilles”
with a light tarragon note
crispy with buckwheat