

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Morilles 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 patate douce 20€
Sorbet Gingembre et citronnelle
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

Asperges blanches des Landes
Chutney vert indien, Mimosa de fromage frais

ou

Homard breton
Foie gras en gelée de crustacés et céleri rémoulade

LES PLATS

Poisson du jour
Blettes multicolores, fenouil, poire et citron sarde

ou

Viande du jour
Branche de salsifis, kumquat confit et noisettes craquantes

LES DESSERTS

Le citron sur une tarte croustillante
Saveurs amande et basilic

ou

Baba au chocolat noir et orange sanguine
Arrosé à la Folle blanche

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 Sweet Potato soufflé €20

Ginger and lemongrass sorbet

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 region
Indian green chutney, Mimosa with fresh cheese
or
Brittany lobster
Foie gras in shellfish jelly and celery in rémoulade sauce

MAIN-COURSES

Fish of the day
Multicolored Swiss chard, fennel, pear and Sardinian lemon
or
Meat of the day
Salsify branch, candied kumquat and crunchy hazelnuts

DESSERTS

Lemon on a crispy tart
Almond and basil flavours
or
Dark chocolate and blood orange Baba
Drizzled with Folle blanche

Inc. VAT and service charge