

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras

Asperges vertes des Landes

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 cerise, saveur pistache

20 €

Sorbet Griottes

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 €

Accord Mets/Vins Menu de saison

48 €

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

Homard bleu comme un ceviche

Lait d'amande et capucine

ou

Chipirons en escabèche

Artichauts en barigoule et poivrons rouges confits

LES PLATS

Poisson du jour

Céleri façon risotto et champignons du moment

ou

Viande du jour

Déclinaisons autour de l'aubergine

LES DESSERTS

Abricots rôtis sur un biscuit moelleux

Glace amande et émulsion carotte-romarin

ou

Le chocolat et la framboise

Sésame noir et sorbet laurier

Menu in English



Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras

Green asparagus from Landes

€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 cherry soufflé with pistachio flavours

€20

Morello cherry 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

Wine pairing Seasonal Menu

€48

SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

Blue lobster like a ceviche
Almond milk and Nasturtium

or

Marinated baby squid
Barigoule artichokes and candied red peppers

MAIN-COURSES

Fish of the day
Celery risotto and seasonal mushrooms

Or

Meat of the day
Variations on the eggplant

DESSERTS

Roasted Apricots on a soft biscuit
Almond ice cream, carrot and rosemary emulsion

Or

Chocolate and raspberry
Black sesame and bay leaf sorbet