

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 pêche blanche

20 €
Infusion de thé vert et sorbet pêche-verveine
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

Fraîcheur de tourteau et pétales de radis
Salicorne, aneth, sumac et sauce légère au citron

ou

Tomates cœurs-de-bœuf émincées fin
Cueillette de légumes en pickles
relevés au basilic, poivre de Madagascar et olive

LES PLATS

Poisson du jour
Courgettes multicolores farcies au vieux jambon
et courgettes confites à la marjolaine verte

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

Prix nets TTC, service compris

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 white peach soufflé

€20

Green tea infusion and peach and verbena 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

Freshness of edible and radish petals

Marsh Samphire, dill, sumac and a light lemon sauce

or

Finely sliced beefsteak tomatoes

Seasoned vegetable pickling

with basil, Madagascar pepper and olive

MAIN-COURSES

Fish of the day

Multicolored zucchini stuffed with aged ham
and candied zucchini with green marjoram

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

Inc. VAT and service charge