

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

Contrastes des sous-bois

La girolle dorée

rCrumble de champignons et shiitakés façon duxelle

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

Mariage audacieux de la mûre

Crèmeux chocolat et estragon, pointe de vanille. Sorbet de la baie

ou

Goûter à la fleur cachée, la figue

Confit tomate et figue ; Crèmeux feuille de figuier e sorbet figue

Menu in English



Prix nets TTC, service compris

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

Contrasts in the undergrowth

The golden chanterelle

Mushrooms crumble and duxelles-style shiitake

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

Daring wedding of the blackberry

Creamy chocolate and tarragon with a hint of vanilla

Berry sorbet

or

To taste the hidden flower, the fig

Tomato and fig confit ; Fig leaf cream and fig sorbet

Inc. VAT and service charge