



- MENU DÉJEUNER -

Servi au déjeuner du lundi au vendredi

Hors jours fériés

49€ 2 services – 55€ 3 services

Asperges de Provence servies tièdes, sauce aux herbes potagères

Marinade de dorade royale aux agrumes et gingembre

Aile de raie « bouclée » à la grenobloise, pousses d'épinard

Caille farcie au foie gras et pruneau, jeunes pois à la Française

Les fraises en habit blanc, sorbet basilic

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~

~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts





- E N T R É E S -

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 42€

Fricassée d'asperges vertes, œuf de poule mollet et champignons de printemps 35€

Marbré de foie gras de canard au Porto et pain d'épices 42€

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto au homard bleu et curry 50€

- P L A T S -

Lotte des côtes Bretonnes, pommes de terre nouvelles, artichauts poivrade et oignons nouveaux 65€

Rouget Barbet poêlé, riz croustillant safrané, jus d'une bouillabaisse 58€

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 58€

Noix de ris de veau crouillante, sauce aux morilles et vin jaune 65€

Noisette d'agneau des Pyrénées rôtie à la sarriette, aubergines au cumin, salade d'herbes 65€

Entrecôte de Bœuf Black Angus, jus persillé à l'échalote grise 65€

- D E S S E R T S -

Tomme fermière de Brebis du Béarn, gelée de piment d'Espelette 13€

-

Soufflé à la pistache, sorbet au citron bergamote 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Chocolat Saint Domingue façon Forêt Noire 18€

Douceur de fraises, sorbet rhubarbe et fleur de sureaux 14€

Soupe de fruits rouges à l'hibiscus, sorbet basilic 14€



- LE MENU DEGUSTATION 150€ -

(hors boissons)

Servi à l'ensemble des convives

Accord mets et vins en cinq temps
80 €/personne

Marbré de foie gras de canard au Porto et pain d'épices

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

Rouget Barbet poêlé, riz croustillant safrané, jus d'une bouillabaisse

Noisette d'agneau des Pyrénées rôtie à la sarriette, aubergines au cumin,
salade d'herbes

Tomme fermière de Brebis du Béarn, gelée de piment d'Espelette

Les fraises en habit blanc, sorbet basilic

Crèmeux mascarpone, café grillé, tuile cacaotée