



- MENU DÉJEUNER -

Servi au déjeuner du lundi au vendredi

Hors jours fériés

49€ 2 services – 55€ 3 services

Thon rouge sauvage de Méditerranée en tartare, pickles de légumes

Burrata di Bufala, soupe de tomates rafraîchie

Encornets sauvages, spaghetti à l'encre de seiche et courgette violon

Côte de veau rôtie, légumes d'été à la marjolaine

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€

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux champignons des bois 35€

Rémoulade de tourteau à l'aneth 42€

Homard bleu en salade d'été 55€

- P L A T S -

Thon rouge sauvage de Méditerranée grillé, caponata 62€

Suprême de bar croustillant, pequillos à l'huile de curry, jeunes pousses d'épinard 58€

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

Noix de ris de veau croustillante, sauce au vin jaune, légumes d'été à la marjolaine 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 au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Chocolat Saint Domingue façon Forêt Noire 18€

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

Rémoulade de tourteau à l'aneth

Epeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto aux champignons des
bois

Thon rouge sauvage de Méditerranée grillé, caponata

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

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

Les fraises en habit blanc, sorbet basilic

Crèmeux mascarpone, café grillé, tuile cacaotée