



- MENU DÉJEUNER -

Servi au déjeuner du lundi au vendredi

Hors jours fériés

58€ 2 services – 65€ 3 services

Asperges blanches servies tièdes, sauce mousseline

Fine crème de petits pois de printemps, effeuillé de haddock

Sandre sauvage poêlé, purée de fenouil, marinère de coquillages

Magret de canard des Landes rôti aux navets, jus aux olives Taggiasca

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€

Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée 55€

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto au homard bleu 58€

Asperges blanches des Landes rôties, œuf parfait, sauce façon carbonara 40€

- P L A T S -

Suprême de bar croustillant, pequillos à l'huile de curry, jeunes pousses d'épinards 62€

Tronçon de turbot rôti au beurre de sarrasin, choux-fleurs cuits et crus 65€

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 65€

Noix de ris de veau glacée au sautoir, asperges de printemps et morilles, sauce au vin jaune 68€

Côtes d'agneau dorées à la sarriette, barigoule d'artichauts poivrade 68€

- D E S S E R T S -

Fromage de nos régions 14€

-

Soufflé au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 15€

Douceur de fraise, sorbet rhubarbe et fleur de sureaux 15€

Autour du café grillé, liégeois façon tiramisu 15€



- LE MENU DEGUSTATION 160€ -

(hors boissons)

Servi à l'ensemble des convives

Accord mets et vins en cinq temps
80 €/personne

Pressé de foie gras et anguille fumée, gelée de pomme Granny Smith

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto au homard bleu

Suprême de bar croustillant, pequillos à l'huile de curry, jeunes pousses d'épinards

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

Fromage de nos régions

Les fraises en habit blanc, sorbet basilic

Crèmeux mascarpone, café grillé, tuile cacaotée