



- MENU DÉJEUNER -

Servi au déjeuner du lundi au vendredi

Hors jours fériés

58€ 2 services – 65€ 3 services

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties au beurre d'escargot

Velouté de potimarron, raviole de châtaignes et vieux Comté

-

Quenelle de sandre sauvage, épinards et champignons, bisque de crustacés

Caille fermière des Landes en crapaudine, embeurrée de choux

-

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Profiteroles à la vanille de Bourbon, sauce au chocolat d'équateur

~ 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





- ENTRÉES -

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 42€

Pressé de foie gras de canard des Landes, porto et pain d'épices 55€

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux champignons des bois 45€

Fine tarte de noix de coquilles Saint-Jacques en salade d'automne 45€

- PLATS -

Turbot nacré, poireau étuvé, sauce champagne au caviar 70€

Suprême de bar croustillant, jeunes pousses de tétrages 65€

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

Noix de ris de veau croustillant, poêlée de champignons sauvages, sauce au vin jaune 68€

Carré de veau de Corrèze rôti, céleri, châtaignes, jus au verjus 68€

- DESSERTS -

Fromage de nos régions 14€

-

Soufflé au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 15€

Tarte au citron cédrat et coriandre cress 15€

Chocolat du Vietnam, noisettes torréfiées et grué de cacao 15€



- MENU DEGUSTATION 160€ -

*(Hors boissons)
Servi à l'ensemble des convives*

Accord mets et vins en cinq temps
80€/personne

Pressé de foie gras de canard des Landes, porto et pain d'épices

-

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

-

Suprême de bar croustillant, jeunes pousses de tétrages

-

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

-

Fromage de nos régions

-

Poire Conférence au Gewürztraminer d'Alsace, sorbet au citron

-

Crèmeux au chocolat du Vietnam, streusel au gruë de cacao



- MENU SIGNATURE 220€ -

*(Hors boissons)
Servi à l'ensemble des convives*

Accord mets et vins en six temps
120€/personne

Pressé de foie gras de canard des Landes, porto et pain d'épices

-

Fine tarte de noix de coquilles Saint-Jacques en salade d'automne

-

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

-

Turbot nacré, poireau étuvé, sauce champagne au caviar

-

Filet de bœuf rôti, mousseline de céleri, jus truffé

-

Beaufort d'alpage, pommes et coings

-

Poire Conférence au Gewürztraminer d'Alsace, sorbet au citron

-

Crèmeux au chocolat du Vietnam, streusel au grué de cacao