



- 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

Mousseline d'œufs brouillés, langues d'oursins de Galice

-

Aile de raie bouclée à la grenobloise, écrasée de pommes de terre aux herbes

Magret de canard de Chalosse rôti, navets glacés à l'orange

-

Œufs à la neige, crème anglaise à la vanille de Bourbon et pralines roses

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille



- ENTRÉES -

- Fine gelée d'araignée de mer, crème de fenouil légèrement anisée 48€
Noix de coquilles Saint-Jacques en carpaccio, artichauts cuits et crus 47€
Pâté en croûte de volaille fermière des Landes, ris de veau et morilles 47€
Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux langoustines 50€

- PLATS -

- Sole meunière, légumes d'hiver caramélisés 75€
Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, endives braisées à l'orange 68€
Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 68€
Noix de ris de veau croustillant, salsifis au jus, sauce au vin jaune 71€
Filet de bœuf Simmental au poivre, mousseline de pommes de terre 73€

- DESSERTS -

- Fromage de nos régions 14€
-
- Soufflé au Grand Marnier 18€
Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 18€
Chocolat de Côte d'Ivoire, noisettes torréfiées et grué de cacao 20€
Tarte au citron cédrat et coriandre cress 18€



- MENU DEGUSTATION 170€ -

Pâté en croûte de volaille fermière des Landes, ris de veau et morilles

-

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux langoustines

-

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, endives braisées à l'orange

-

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

-

Fromage de nos régions

-

Fraîcheur de fruits exotiques

-

Crèmeux au chocolat de Côte d'Ivoire, streusel au gruë de cacao

Accord mets et vins en cinq temps
80€/personne



🇫🇷 MENU JO PARIS2024 🇫🇷



220€

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

-

Mousseline d'œufs brouillés à la truffe noire

-

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux langoustines

-

Sole meunière, légumes d'hiver caramélisés

-

Filet de bœuf rôti, mousseline de céleri, jus truffé

-

Ossau-Iraty, gelée de piment d'Espelette

-

Fraîcheur de fruits exotiques

-

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Accord mets et vins en six temps
120€/personne