



- MENU DÉJEUNER -

*Servi au déjeuner du lundi au dimanche
Hors jours fériés*

58€ 2 services – 65€ 3 services

Tomates anciennes relevées au vinaigre de xérès, pignons de pin torréfiés, pistou, burrata à l'huile d'olive

OU

Fine crème de petits pois, caillé de brebis

OU

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison (+20€)

-

Lieu jaune de ligne doré, compotée d'aubergines rôties, pequillos et basilic

OU

Magret de canard de Chalosse rôti, polenta aux olives et romarin

OU

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis (+30€)

-

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

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Soufflé au Grand Marnier (+5€)



- ENTRÉES -

- Fine gelée d'araignée de mer, crème de fenouil légèrement anisée 48€
Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 44€
Homard bleu, légumes d'été en macédoine 55€
Légumes de printemps étuvés à l'huile d'olive, relevés au vinaigre Ximenez Spinola 47€
Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison 55€

- PLATS -

- Lotte des côtes bretonnes rôtie, fenouil confit, salicorne et coquillages 68€
Grosse sole meunière cuite entière sur l'arête (pour deux personnes) 180€
Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 68€
Noix de ris de veau croustillant, fricassée de girolles, sauce au vin jaune 73€
Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pommes de terre 73€

- DESSERTS -

- Chèvre frais à la ciboulette, poivron caramélisé, tartine toastée à la tapenade 14€
-
Fraises Mara des bois nature servies avec une crème glacée à la vanille Bourbon 20€
Soufflé au Grand Marnier 18€
Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 18€
Chocolat de Côte d'Ivoire, noisettes torréfiées et grués de cacao 20€
Tarte au citron cédrat et coriandre cress 18€



- MENU DEGUSTATION 170€ -

Tomates anciennes, burrata, pignons de pin torréfiés, pistou

-

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

-

Lotte des côtes bretonnes rôtie, fenouil confit, salicorne et coquillages

-

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

-

Chèvre frais à la ciboulette, poivron caramélisé, tartine toastée à la tapenade

-

Fraîcheur de fruits rouges à la verveine

-

Gavotte cacaotée, mousse au chocolat et cardamome

Accord mets et vins en cinq temps à la demande
80€/personne



- MENU SIGNATURE 220€ -

Fine gelée d'araignée de mer, crème de fenouil légèrement anisée

-

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

-

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison

-

Lotte des côtes bretonnes rôtie, fenouil confit, salicorne et coquillages

-

Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pommes de terre

-

Chèvre frais à la ciboulette, poivron caramélisé, tartine toastée à la tapenade

-

Fraîcheur de fruits rouges à la verveine

-

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Accord mets et vins en six temps à la demande
120€/personne