



## - MENU DÉJEUNER -

*Servi au déjeuner du lundi au dimanche*

*Hors jours fériés*

58€ 2 services – 65€ 3 services

Mousseline d'œufs brouillés aux girolles, croûtons et parmesan

OU

Saumon d'Écosse mariné aux agrumes, pomme de terre tièdes au raifort

OU

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

-

Poêlée d'encornets sauvages, haricots coco au chorizo

OU

Magret de canard de Chalosse rôti aux épices, figues dorées au miel d'acacia

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 -

Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée 48€

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 44€

Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto aux girolles 55€

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison 55€

Légumes d'automne mijotés à l'huile d'olive, relevés au vinaigre Ximenez Spinola 47€

## - PLATS -

Suprême de bar croustillant, pequillos à l'huile de curry, jeunes pousses d'épinard 65€

Tronçon de turbot doré au beurre demi-sel, artichauts poivrade en barigoule 68€

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 68€

Noix de ris de veau croustillant, 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 de Bourbon 20€

Soufflé au Grand Marnier 18€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 18€

Baba au rhum et fruits exotiques 18€

Profiteroles à la vanille de Bourbon, sauce au chocolat Guanaja 18€



- MENU DEGUSTATION 170€ -

Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée

-

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

-

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

-

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

-

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

-

Minestrone de fruits exotiques, sorbet vanille-citron

-

Profiteroles à la vanille de Bourbon, sauce au chocolat Guanaja

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

-

Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto aux girolles

-

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison

-

Tronçon de turbot doré au beurre demi-sel, artichauts poivrade en barigoule

-

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

-

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

-

Minestrone de fruits exotiques, sorbet vanille-citron

-

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

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