



- LES AUTOMNALES -

Servi au déjeuner du lundi au dimanche

Hors jours fériés

58€ 2 services – 65€ 3 services

Mousseline d'œufs brouillés aux champignons des bois, croûtons et parmesan

OU

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties au beurre d'escargot (+20€)

OU

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

OU

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

-

Sandre sauvage cuit sur peau, fondue de poireaux, beurre nantais

OU

Suprême de bar croustillant, pequillos à l'huile de curry, jeunes pousses d'épinard (+30€)

OU

Magret de canard de Chalosse rôti aux épices, betterave cuite en croûte de sel

OU

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

-

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

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Soufflé au Grand Marnier



- LES AUTOMNALES 90€ -

*Servi au dîner du lundi au vendredi
Hors jours fériés*

Mousseline d'œufs brouillés aux champignons des bois, croûtons et parmesan

OU

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties au beurre d'escargot (+20€)

OU

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

OU

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

-

Sandre sauvage cuit sur peau, fondue de poireaux, beurre nantais

OU

Suprême de bar croustillant, pequillos à l'huile de curry, jeunes pousses d'épinard (+30€)

OU

Magret de canard de Chalosse rôti aux épices, betterave cuite en croûte de sel

OU

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

-

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

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Soufflé au Grand Marnier



- ENTRÉES -

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

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 44€

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

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

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties au beurre d'escargot 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 crouillante, sauce au vin jaune 73€

Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pommes de terre 73€

- DESSERTS -

Ossau-Iraty pur brebis au lait cru, gelée de cerise noire 14€

-

Mont-Blanc 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 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

-

Ossau-Iraty pur brebis au lait cru, gelée de cerise noire

-

Minestrone de fruits exotiques, sorbet vanille-citron

-

Profiteroles à la vanille 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, noix de Saint-Jacques rôties

-

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

-

Ossau-Iraty pur brebis au lait cru, gelée de cerise noire

-

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