



- MENU DEJEUNER -

Servi du Lundi au Vendredi, sauf les jours fériés

58€ 2 services – 65€ 3 services

Asperges servies tièdes, sauce hollandaise légèrement citronnée

OU

Truite en gravlax, pommes de terre ratte en salade

OU

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés (+25€)

OU

Escalopes de foie gras de canard poêlées aux pommes et à l'ananas caramélisé (+30€)

-

Encornets sauvages poêlés, haricots coco au chorizo, piquillos et cébette

OU

Magret de canard des Landes rôti aux épices, betteraves au miel d'acacia

OU

Lotte bretonne rôtie, barigoule d'artichauts poivrades à la coriandre (+30€)

OU

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

-

Saint Marcellin de la Mère Richard (+5€)

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Soufflé au Grand Marnier





- MENU VIOLONCELLE 90€ -

*Servi au dîner du lundi au vendredi, sauf les jours fériés
Servi au déjeuner le samedi, le dimanche et les jours fériés*

Asperges servies tièdes, sauce hollandaise légèrement citronnée

OU

Truite en gravlax, pommes de terre ratte en salade

OU

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés (+25€)

OU

Escalopes de foie gras de canard poêlées aux pommes et à l'ananas caramélisé (+30€)

-

Encornets sauvages poêlés, haricots coco au chorizo, piquillos et cébette

OU

Magret de canard des Landes rôti aux épices, betteraves au miel d'acacia

OU

Lotte bretonne rôtie, barigoule d'artichauts poivrades à la coriandre (+30€)

OU

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

-

Saint Marcellin de la Mère Richard (+5€)

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Soufflé au Grand Marnier



- ENTRÉES -

Fine gelée d'araignée de mer, crème de fenouil légèrement anisée 57€

Escalopes de foie gras de canard poêlées aux pommes et à l'ananas caramélisé 65€

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 48€

Asperges vertes rôties, fricassée d'escargots à l'ail des ours 55€

Légumes de printemps étuvés aux olives Taggiasca relevés au vinaigre Spinola Ximenez 47€

- PLATS -

Lotte bretonne rôtie, barigoule d'artichauts poivrades à la coriandre 65€

Suprême de bar croustillant, taboulé végétal aux herbes, coulis de piquillos 65€

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 73€

Noix de ris de veau croustillante, sauce au vin jaune 75€

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

- DESSERTS -

Saint Marcellin de la Mère Richard 18€

-

Soufflé au Grand Marnier 18€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 18€

Tarte au citron cédrat, coriandre cress 18€

Soupe de fraises à l'hibiscus, sorbet au basilic 18€

Crèmeux chocolat-café, sabayon mascarpone 18€



- MENU DEGUSTATION 170€ -

Truite mi-cuite, coulis de cresson et raifort

-

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

-

Lotte bretonne rôtie, barigoule d'artichauts poivrades à la coriandre

-

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

-

Soupe de fraises à l'hibiscus, sorbet au basilic

-

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 de tourteau, crème de fenouil légèrement anisée

-

Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes et à l'ananas caramélisé

-

Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto au homard bleu

-

Suprême de bar croustillant, taboulé végétal aux herbes, coulis de piquillos

-

Noix de ris veau croustillante, sauce au vin jaune

-

Soupe de fraises à l'hibiscus, sorbet au basilic

-

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

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