



## - MENU DEJEUNER -

*Servi du Lundi au Vendredi, sauf les jours fériés*

58€ 2 services – 65€ 3 services

Tomates anciennes relevées au vinaigre de Xeres, burrata à l'huile olive

OU

Fricassée de girolles, œuf bio cuit mollet roulé à la mie de pain

OU

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

OU

Escalopes de foie gras de canard poêlées, chutney d'abricot au romarin (+30€)

-

Dos de cabillaud cuit sur la peau, fine ratatouille aux olives Taggiasca, sauce vierge

OU

Magret de canard des Landes rôti, sauce aux prunes "Umeboshi ", artichauts déclinés

OU

Blanc de turbot poêlé, marinière de coquillages aux algues, gnocchis au sarrasin (+30€)

OU

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

-

Tomme fermière de brebis du Béarn, gelée de piment d'Espelette

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*

Tomates anciennes relevées au vinaigre de Xeres, burrata à l'huile olive

OU

Fricassée de girolles, œuf bio cuit mollet roulé à la mie de pain

OU

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

OU

Escalopes de foie gras de canard poêlées, chutney d'abricot au romarin (+30€)

-

Dos de cabillaud cuit sur la peau, fine ratatouille aux olives Taggiasca, sauce vierge

OU

Magret de canard des Landes rôti, sauce aux prunes "Umeboshi", artichauts déclinés

OU

Blanc de turbot poêlé, marinière de coquillages aux algues, gnocchis au sarrasin (+30€)

OU

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

-

Tomme fermière de brebis du Béarn, gelée de piment d'Espelette

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Soufflé au Grand Marnier



## - ENTRÉES -

- Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée 58€  
Escalopes de foie gras de canard poêlées, chutney d'abricot au romarin 65€  
Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 48€  
Homard bleu en salade, haricots verts, pêches et amandes fraîches 62€  
Légumes d'été cuits et crus, gelée de tomate 47€

## - PLATS -

- Rouget barbet façon bouillabaisse 73€  
Blanc de turbot poêlé, marinière de coquillages aux algues, gnocchis au sarrasin 73€  
Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 73€  
Noix de ris de veau croustillante, ravioles d'aubergine fumée, cébette grillée 75€  
Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pommes de terre 73€

## - DESSERTS -

- Tomme fermière de brebis du Béarn, gelée de piment d'Espelette 18€  
-  
Soufflé au Grand Marnier 18€  
Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 18€  
Tarte au citron cédrat, coriandre cress 18€  
Compotée de fruits rouges et de rhubarbe, cheesecake au citron vert 18€  
Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja 18€



- MENU DEGUSTATION 170€ -

Fraîcheur de thon rouge au gingembre et à la coriandre

-

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

-

Blanc de turbot poêlé, marinière de coquillages aux algues, gnocchis au sarrasin

-

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

-

Soupe de fraises à l'hibiscus, glace à la vanille Bourbon

-

Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja

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



- MENU SIGNATURE 220€ -

Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée

-

Homard bleu en salade, haricots verts, pêches et amandes fraîches

-

Escalopes de foie gras de canard poêlées, chutney d'abricot au romarin

-

Rouget barbet façon bouillabaisse

-

Noix de ris de veau croustillante, ravioles d'aubergine fumée, cébette grillée

-

Soupe de fraises à l'hibiscus, glace à la vanille Bourbon

-

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

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