

# La Carte



**King crabe** : Entremets yusu, fines feuilles et caviar, crémeux tourteau - 48 €

**Foie gras** : Sablé et cèpes rôtis, foie gras grillé, crémeux topinambours et ail noir -46 €

**Crépinette d'Huîtres** : Cromesquis de pied de porc au pain de seigle brulé, huîtres snackées et enfumées, mousseline de Persil simple -42 €

---

**Sole d'Arcachon** : Bouillon Thaï lié à la coco, shitakés et raviole éphémère - 50 €

**Maigre de ligne et Seiche du bassin** : Maigre rôti et seiche en croûte de persillade, racines de Wakamé confites et bouillon de crabe vert - 48 €

**La truffe d'Alba** : langoustines de casier, risotto de quinoa aux noisettes, émulsion à l'Ossau-Iraty - 70 €

---

**Ris de Veau** : Nacré au tériaky, sablé pignon, crémeux artichaut, jus aux noisettes torréfiées - 50 €

**Agneau de Mr Campet** : Le canon rôti et pastilles de ris, houmous, jus à l'origan - 48 €

**Pigeon de Mios en deux Services** : Poitrines à la truffe, lard de Colonnata et baguette Bécasse - 52 €

les cuisses en jambonnette dans une mousseline de foie gras poudrée de truffes

---

**Le Chariot de fromages** : - 19 €

**Salade de sucrine à l'huile de noisette torréfiée** - 8 €

---

## Les Desserts

**Chocolat-Framboise** : Tuiles dentelles KKO, crémeux Manjari et pralin au grué, sorbet framboise - 23 €

**La Tradition** : Soufflé chaud au Grand-Marnier - 23 €

**Pêche** : comme une tarte, tartare, panacotta et sorbet pêche - 23 €

**Figues** : crème cuite et croquant noisette, granité Izarra - 23 €

*Toutes nos Préparations à base d'Oeufs sont issues de Poules de Plein air*