

La Carte



Langoustine : Tartare et Langoustine snackée, sorbet Navet Yusu, bouillon Passion - 44 €

Foie Gras : Club Sandwich de Foie Gras, Palette Ibérique et Abricot sec - 42 €

Ma crépinette d'Huîtres : Cromesqui 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 - 48 €

Bar d'Arcachon : Biscuit éponge à l'encre et jaune d'œuf crémeux, Petits Pois, Artichaut
Jus Tilleul Citron Basilic - 45 €

Esturgeon du Teich : Braisé et fumé, Tremblotant iodé, Guacamole au Citron Vert et Caviar d'Aquitaine - 46 €

Ris de Veau : Nacré au Tériaky, sablé Pignon, crémeux Artichaut, jus aux Noisettes torréfiées - 48 €

Agneau de Mr Campet : Noisettes et Carré de Lait, Panacotta de Petits Pois, tuiles de Tomate séchée - 46 €

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 : - 18 €

Salade : Mesclun à l'Huile de Noisette torréfiée - 8 €

Les Desserts

Choco-Framboise : Crème Dulcey et cylindre aux Framboises, Namelaka Guanaja - 23 €

La Tradition : Soufflé chaud au Grand-Marnier - 21 €

Coco/Fraise : Parfait glacé Coco, gelée et sablé Amande -21 €

Spherpêche : Coque Manjari, minestrone Nectarine et mousse Pêche laquée à l'Hibiscus - 23 €

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