

La Carte



Canard et Truffe d'Été : Tartare et Homard bleu, Truffe d'Été, rafraîchi à l'Abricot et Amandes fraîches - 45 €

Langoustine : Petits Pois glacés à la Menthe, Haddock Coques et Sorbet Poivron - 44 €

Crabe vert du Bassin : Soupe liée au Pain d'Epices, Chair de Crabe, Gelée Kafir et Caviar d'Aquitaine - 50 €

Huîtres d'Olivier Laban : au naturel, Foie Gras chaud, émulsion iodée au Caviar, vinaigrette aux Pignons - 42 €

Sole d'Arcachon : Bouillon Thaï lié à la Coco, Shitakés et Raviole éphémère - 48 €

Homard bleu : Courgette Trompette et Truffe d'Été, Risotto de Quinoa et Mimolette - 52 €

Bar de petits bateaux : cuit sur la pierre rose de l'Himalaya, nems de Tourteau à l'Olive, Basilic au mortier - 46 €

Agneau de Mr Campet : laqué au Miel de Thym et Laurier, Tartine de Fèves, Artichaut et Huile de Poivron - 48 €

Ris de Veau : rôti au beurre d'Algue, Panade Agrumes, Panisse et Ail noir d'Aomori - 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 : - 18 €

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

Les Desserts

La Tradition : soufflé chaud au Grand-Marnier - 22 €

Touchoc : Biscuit fondant Guanaja, crémeux et émulsion Nyangbo, sorbet Opalys - 22 €

Pêche/Framboise : Croustille Romarin, marmelade et Pêche pochée, Glace Yaourt - 22 €

La Figue : laquée à la Sangria et confite, Ganache Azélia, Glace Gingembre - 22 €

La Havane : Croustillant de Cigare, Arabica, Choco-Noisettes, Chocolat chaud aux Epices - 22 €

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