

La Carte



Bœuf Carotte : Paleron braisé, Panais, Consommé réduit à la Truffe Noire et Chi-Chi au Saté - 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 €

Saint-Jacques : Chamallow Cresson, Saint-Jacques et Algues Kombu, Topinambour,
Emulsion Tourin blanchi à l'ail - 45 €

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

Canette de Challans : Le filet en croûte d'herbes cuit sur le coffre, Biscuit roulé à la crème de Chou
et Cerfeuil tubéreux, Jus de Truffe - 46 €

Cerf : le Filet cuit au sautoir, Bruschetta de Seigle et copeaux de Parmesan, Grenade et Panais - 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 €

Mangue/Passion : Tube Sésame, crémeux Dulcey, émulsion Mangue et Glace au Lait - 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