

La Carte



Asperges de la ferme : Makis et Morilles, Palette Ibérique et Huile d'Argan, Wakamé confit,

Crèmeux Petits Pois au Combawa - 44 €

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

Ma crépinette d'Huîtres : Croles de Pied de Porc au Pain de Seigle brûlé, Huîtres snackées et enfumées,

Mousseline de Persil simple -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 €

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, crèmeux Artichaut, jus aux Noisettes torréfiées - 48 €

Agneau de Mr Campet : Noisettes et Carré de Lait, Asperges et 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

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

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

Fraise : Guimauve aérée et Gavottes, crèmeux Tham Yang, glace Yaourt à la Fraise -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