

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 €

Saint-Jacques : Ravioles de Betterave à l'Huile de Noix, Cresson, Cerfeuil tubéreux
Et Truffe de Bourgogne - 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 €

Cerf : Le filet au Poivre de Maniguette, Tatin de Coing, Chou Vert et Girolles - 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

Tout-Choc : Tube croquant et moelleux, cœur glacé et croustillant - 23 €

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

Potimarron : Gelée, Glacé et Crémeux, Pain d'Epices Jivara et Châtaigne -21 €

Fine Tarte : Crémeux Figue Framboise, Gingembre confit, sorbet à l'Izarra - 23 €

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