



# Menu Plaisir — 110 €

Le Chef vous propose une balade gourmande, élaborée au moment au fil des saisons, et des produits régionaux. Pour une bonne harmonie, ce menu est servi pour l'ensemble de la table

---

## Balade Terre et Mer

### Gourmandises des Saisons — 72 €

**Asperges de la ferme** : Makis et Morilles, Palette Ibérique et Huile d'Argan, Wakamé confit, Crèmeux Petits Pois au Combawa

Ou

**Langoustine** : Tartare et Langoustine snackée, Sorbet Navet Yusu, Bouillon Passion

=====

**Ris et Mignon de Veau** : Mousseline Grenaille fumée et Ail Noir d'Aomori, Lard de Colonnata et tuile Amandes salée, jus Parmesan

Ou

**Maigre de ligne d'Arcachon** : Biscuit éponge à l'encre et jaune d'œuf crèmeux, Petits Pois, Artichaut, Jus Tilleul Citron Basilic

=====

Le Chariot de Fromages

Les Fromages :

Ou

Mousseline Roquefort, croustillant KKO à la Fleur de Sel et réduction de Banyuls

=====

Carte des Desserts

Merci de choisir votre dessert en début de repas

---

En semaine : Menu à 48 € du Mardi au Vendredi,  
Midi et Soir sauf jours fériés et Week-End