



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 €

Huîtres d'Olivier Laban : Sushis Tourteau et Tomburi, gelée d'Eau de Mer, Aloe-Vera glacé
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 crémeux, 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

=====

La Tradition : Soufflé chaud au Grand-Marnier
ou

Coco-Fraise : Parfait glacé Coco, gelée et sablé Amande

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