

Carte

par le chef Thierry Renou

Foie gras et Anguille

club sandwich au jambon Ibérique et bonbons croustillants -48 €

Langoustine

tarte aux oignons des Cévennes et salicornes du Bassin, caviar Daurenki,
glace au thym citron -60 €

Huîtres d'Olivier Laban

gel concombre mentholé, caviar Diva, groseilles de mer, sorbet concombre détox -50 €

Sole d'Arcachon

bouillon Thaï lié à la coco, shitakés et raviole éphémère -54 €

Saint Jacques et Truffe noire

sablé Parmesan et mousseline Trappe d'Echourgnac -55 €

Bœuf de Galice

faux-filet au barbecue, racines et purée d'échalote noire, jus fève Tonka -50 €

Pigeon de Mios

poitrines à la truffe, lard de Colonnata et baguette Bécasse,
cuisses en jambonnette et mousseline de foie gras poudrée de truffes -55 €

Fromages affinés par la maison Servat -22 €

Salade sucrine à l'huile de noisette torréfiée -8 €

Chocolat et Mandarine

meringue coco, crèmeux chocolat, granité Kalamansi,
mandarine fraîche et marmelade -24 €

Tout Chocolat

panna cotta Dulcey, biscuit Manjari et noisettes caramélisées, glace Guanaja -24 €

Ananas

tartare, confit et tube croustillant, gelée litchi,
vanille Bourbon et glace cardamome -24 €