

Araignée de mer de Saint-Jean-de-Luz et avocat,
agrumes, coriandre et radis
42 €

~

Le bœuf de Bazas en fin tartare et crème d'huître,
caviar d'Aquitaine et pousses d'oxalis
63 €

~

Asperges vertes de Jérôme Galis, condimentées de trois façons,
truffe du Périgord, Ossau Iraty et Noir de Bigorre
39 €

~

Ris de veau doré au sautoir, truffe du Périgord,
artichaut violet, pied bleu et Parmesan
56 €

~

Terrine de foie gras au vin de madère vieux,
salade de pissenlit, noisette du Médoc, brioche à la truffe
38 €

Sole petit bateau et pommes de terre confites,
celtuce, cresson, caviar et velouté d'huîtres
83 €

~

Turbot de nos côtes rôti au beurre d'algues,
coquillages au naturel, blettes et Frégola
92 €

~

Homard bleu « à la presse » vapeur de verveine,
petit pois, fèves et asperges
120 €

~

Volaille des Landes, morilles, ail des ours,
asperges blanches et sauce au vin jaune
76 €

~

Dos de chevreuil d'Ecosse légèrement fumé et foie gras poêlé,
choux rouge, panais, chocolat Manjari et Pedro Ximenez
74 €

Carte des desserts

La Vague
croustillante au caramel,
condiment acidulé et son sorbet aux zestes
24 €

~

Le Torréfié
crème glacée infusée au café de notre torréfacteur,
émulsion et crumble de pain grillé, granité au Baileys
24 €

~

Le Soufflé
cuit aux bâtons de citronnelle,
glace à la Chartreuse verte « VEP »
24 €

~

Le Blanc
sorbet à la main de Bouddha et meringue croquante
voile léger au citron Meyer
24 €

~

L'Eclat de chocolat
parfait glacé à la graine d'acacia torréfiée,
sauce chaude de chocolat Manjari et Amaretto
24 €

~

Notre sélection de fromages affinés français et anglais
24 €

Chef pâtissier Arthur Fèvre