

## Menu dégustation

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

~

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

~

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

~

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

~

Fraîcheur d'agrumes et miel de bourdaine,  
sorbet Kalamansi aux pousses de coriandre

~

Le blanc, sorbet à la main de Bouddha et meringue croquante,  
voile léger au citron Meyer

175 €