

## 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

~

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

~

Emulsion de thé Rooïbos et sorbet cerise noire,  
faisselle, Amarena et gingembre confit

~

La fraise à la crème juste cuite dans son jus, crème au basilic,  
perles glacées et vinaigre balsamique d'exception

175 €