

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

~

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

~

Thon rouge grillé, tomate confite, courgette violon,
pommes de terre nouvelles et crème d'anchois fumée
45 €

~

Ris de veau rôti au pollen de fenouil, carottes
jus tranché au carvi
54 €

~

Foie gras poêlé à la lavande
et poivre du Sichuan, cerises et amandes fraîches
42 €

Sole de petit bateau, en « minestrone »,
coco Paimpol, poulpe, garganelli, courgettes et basilic
86 €

~

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

~

Homard bleu « à la presse » cuisiné aux feuilles de citron,
maïs, courgettes et girolles
120 €

~

Filet de veau Blonde d'Aquitaine, jarret braisé, moelle,
légumes tubéreux et consommé infusé aux herbes maraîchères
76 €

~

Pigeon rôti au four et son jus légèrement épicé,
purée de céleri rave, betteraves et pain d'épices
74 €

Chef des cuisines Gilad Peled

Carte des desserts

La Vague
croustillante au caramel,
condiment acidulé et son sorbet aux zestes
26 €

~

Le Torréfié
crème glacée infusée au café de notre torréfacteur,
émulsion et crumble de pain grillé, granité au Baileys
26 €

~

Le Soufflé
cuit aux bâtons de citronnelle,
glace à la Chartreuse verte « VEP »
26 €

~

La Fraise à la crème
juste cuite dans son jus, crème au basilic,
perles glacées et vinaigre balsamique d'exception
26 €

~

L'Eclat de chocolat
parfait glacé à la graine d'acacia torréfiée,
sauce chaude de chocolat Manjari et Amaretto
26 €

~

Notre sélection de fromages affinés français et anglais
26 €

Chef pâtissier Arthur Fèvre