

## Menu dégustation

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

~

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

~

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

~

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

~

Emulsion de thé Rooibos 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 €