

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 de canard poêlé au poivre Timut,
figue noire, betterave jaune, magret fumé et sauce muscat

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 €

~

Veau de lait d'Aquitaine rôti en cocotte,
macaroni aux cèpes, artichaut violet, persil et ail nouveau
96 €

~

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 €

~

Les Fruits Noirs
givré de cassis et myrtille foisonnée
compotée au shiso vert et graines de sarrasin torrifiées
26 €

~

Le Soufflé
chocolat parcellaire « Maralumi »,
glace au sésame torréfié, cold brew aux fèves de cacao
28 €

~

Le Parfait glacé
feuilles de Pélargonium et litchi,
cœur coulant à la grenade
26 €

~

La Pistache
crème brulée à la pistache caramélisée,
fuseaux craquants, glace pur fruit
28 €

~

Notre sélection de fromages affinés français et anglais
26 €

Chef pâtissier Arthur Fèvre