

Menu dégustation

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

~

L'œuf de poule bio à la châtaigne fumée,
Noir de Bigorre, cèpes, velouté d'oignons

~

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

~

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

~

Mousse légère à l'amande et crumble torréfié,
crème glacée au safran

~

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

185 €