

Menu dégustation

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

~

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

~

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 Rooïbos et sorbet cerise noire,
faisselle, Amarena et gingembre confit

~

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

175 €