

Araignée de mer de Saint-Jean-de-Luz,
carpaccio d'avocat aux agrumes et radis de chez Pierre
49 €

~

Bœuf de Bazas en fin tartare, huître de la baie de Sinche,
caviar d'Aquitaine et pousses d'oxalis pourpres
68 €

~

L'œuf de poule bio à la châtaigne fumée,
jambon Noir de Bigorre, cèpes, velouté d'oignons blancs
48 €

~

Foie gras de canard du Périgord poêlé au vinaigre de merlot,
magret fumé, pomme Granny Smith et poire Comice
59 €

Caviar Osciètre d'Aquitaine,
coquilles Saint-Jacques des côtes normandes, chou-fleur,
nage des bardes au champagne
112 €

~

Turbot de nos côtes au beurre d'algues,
coquillages au naturel, blette et frégola
98 €

~

Homard bleu « à la presse », grenailles fondantes à l'anis,
artichauts et girolles du Médoc
120 €

~

Pigeon de Beaupouyet cuit au four,
betteraves rouges et pain d'épices
73 €

~

Filet de veau des Pyrénées rôti,
macaronis, cèpes et condiment persillé
91 €

Notre sélection de fromages français
affinés par Pierre Rollet

26 €

~

La Vague
croustillant au caramel,
condiment acidulé et son sorbet aux zestes

26 €

~

La Tire d'érable
givré de lait de brebis au sirop d'érable,
crumble et meringue aux noix du verger de la Guillou

28 €

~

La Truffe Noire
crème brûlée à la truffe et vanille Pomponna
diamant noir en fin cristal, pralin aux noisettes du Médoc

42 €

~

La Royale de fruits exotiques
sorbet au safran d'Aquitaine, écume d'estragon et citron vert
fin croustillant au miel de Bourdaine

26 €

~

La Fève de Cacao
émulsion de fèves du Guatemala et crémeux chocolat fumé,
granité au sarrasin torréfié et fleur de sel

28 €