

## Menu dégustation

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

~

L'œuf de poule bio à la châtaigne fumée,  
jambon Noir de Bigorre, pieds-de-mouton, velouté d'oignons blancs

~

Saint-Pierre de petit bateau au beurre d'algues,  
coquillages au naturel, blette et frégola

~

Poularde des Landes rôtie,  
petit épeautre, champignons du Médoc,  
herbes fraîches à la vinaigrette truffée

~

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

185 €