

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

~

Huitre « spéciale » Gillardeau au naturel,
bœuf du Limousin en fin tartare, caviar d'Aquitaine,
oseille sanguine
68 €

~

Œuf de poule « parfait »,
poitrine confit au piment d'Espelette, pieds-de-mouton,
châtaignes fumées et crème d'oignons blancs
48 €

~

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

Caviar Oscière d'Aquitaine,
coquilles Saint-Jacques de la baie de St-Brieuc,
chou-fleur et nage des bardes au champagne
112 €

~

Turbot sauvage de nos côtes,
marinière de coquillages, citron jaune et laitue de mer
98 €

~

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

~

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

~

Filet de veau français,
tortellini au persil, purée de truffe noire de Gironde,
sauce au vin jaune
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 €