

Menu dégustation

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

~

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

~

Saint-Pierre de petit bateau grillé,
marinière de coquillages, citron jaune et laitue de mer

~

Poularde des Landes,
petit épeautre à la truffe noire de Gironde,
herbes fraîches et jus de rôtie

~

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

185 €

Menu proposé pour l'ensemble des convives
Elaboré par notre Chef Anthony David et son équipe