

Menu dégustation

Tomate « Rose de Berne »,
tapenade d'olive de Kalamata, burrata fumée et pistou

~

Araignée de mer des côtes basques,
avocat, agrume, coriandre et radis

~

Turbot de nos côtes rôti au beurre,
marinière de coquillages, algues et frégola

~

Pigeon cuit sur coffre,
croustillant d'abattis, betteraves

~

Le chocolat et la noisette tout en gourmandise,
retour de vigne...

185 €

Menu proposé pour l'ensemble des convives

A la Carte

Tomate « Rose de Berne »,
tapenade d'olive de Kalamata, burrata fumée et pistou
49 €

~

Araignée de mer des côtes basques,
avocat, agrume, coriandre et radis
51 €

~

« Blonde d'Aquitaine » en fin tartare et crème d'huître,
caviar de la Maison Prunier et pousses d'oxalis
68 €

~

Foie gras de canard poêlé,
magret fumé, rhubarbe et oignons
59 €

Turbot de nos côtes rôti au beurre,
marinière de coquillages, algues et frégola
98 €

~

Homard bleu « à la presse »,
courgette violon, fleur farcie, basilic et bisque aux corails
120 €

~

Pigeon cuit sur coffre,
croustillant d'abattis, betteraves
73 €

~

Côte de veau du Limousin,
carottes, fenouil et sauce vin jaune
86 €

Notre sélection de fromages affinés français
26 €

La Crêpe,
comme le faisait mon arrière-grand-père Raymond Oliver
27 €

~

De Kalamata à Bordeaux,
l'huile d'olive en dessert, ça interpelle!
27 €

~

Le chocolat et la noisette tout en gourmandise,
retour de vigne...
27 €

~

La « Racine de Barbare »,
presque comme un cheesecake
27 €