

Céleri Rave,
étouffé en croute de sel à la truffe noire de Gironde
65 €

~

Truffe noire de Gironde,
crozet au sarrasin et ossau-iraty
69 €

~

St-Jacques de Normandie,
cardon épineux et pied de veau croustillant
67 €

~

Grosses langoustines,
sabayon à la reine-des-prés et tuiles de pincés soufflés
82 €

~

Canard « Mulard »,
foie-gras poêlé, magret fumé et verjus
62 €

St-Pierre de ligne,
coques rafraichies au cresson des bassins
87 €

~

Homard bleu « à la presse »,
potimarron braisé au gingembre frais et pamplemousse rose
120 €

~

Pigeon de Beaupouyet,
pomme de terre à la truffe noire de Gironde et jus à l'armagnac
89 €

~

Bœuf du Limousin mûré,
grillé aux sarments de vigne, sauce à la Bordelaise
110 €

Notre sélection de fromages affinés français
26 €

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

~

L'huile d'olive comme à Kalamata,
aux parfums d'ici
27 €

~

Chocolat et noisette tout en gourmandise,
retour de vigne...
27 €

~

Prune d'Ente « mi-cuite »,
en habit de soirée
27 €

~

Cédrat tout en fraîcheur,
comme un souvenir...
27 €