



## Un début de promenade...

<b>Palourdes</b>	58€
laitue de mer, Jurançon, marinière	
<b>Huître N°2</b>	64€
crépinette, salicornes, sarriettes	
<b>Foie gras de canard</b>	68€
cou farci, cœur, étrille	

## ...Au bord de l'eau...

<b>Turbot Wellington</b>	88€
champignons sauvages, amandes fraîches, lait de turbot	
<b>Anguille</b>	95€
caviar origin « Sturia », jeunes poireaux, crevettes blanches	
<b>Homard à la presse</b>	120€
au flambadou, pomme de terre d'Eysines, caviar osciètre	

## ...Au milieu du pré...

<b>Ris de veau</b>	85€
tête, tomate, tagette	
<b>Agneau</b>	92€
cassoulet, foie, oseille	
<b>Faux filet de bœuf maturé</b>	110€
échalotes, sucrine, sauce Bordelaise	



**Plateau de fromages affinés** 26€

### ... Un retour gourmand

**Figue** 27€

feuille de figuier, mozzarella « di bufala », verjus

**Vanille** 27€

brioche, rhum, sobacha

**Chocolat Idukki** 27€

cardamome noire, gingembre, grué de cacao