



Un début de promenade...

Palourdes 58€

laitue de mer, Jurançon, marinière

Huître N°2 64€

crépinette, salicornes, sarriettes

Foie gras de canard 68€

cou farci, cœur, étrille

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

Turbot Wellington 88€

champignons sauvages, noix fraîches, lait de turbot

Anguille 95€

caviar origin « Sturia », jeunes poireaux, persillade

Homard à la presse 120€

au flambadou, pomme de terre d'Eysines, caviar osciètre

...Au milieu du pré...

Col Vert « de chasse » 88€

tartine à la truffe noire, navet boule d'or, sauce Saupiquet

Agneau 92€

cassoulet, foie, oseille

Faux filet de bœuf maturé 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, gruë de cacao