

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, jus brun d'arêtes

St-Jacques 76€

endive au Noir de Bigorre, corail, jus des bardes

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



LE PRESOIR D'ARGENT

GORDON RAMSAY

Plateau de fromages affinés 26€

... Un retour gourmand

Main de Bouddha 27€

miel de bruyère, baie de genièvre, aneth

Vanille 27€

brioche, rhum, sobacha

Chocolat Idukki 27€

cardamome noire, gingembre, grué de cacao

Chef des cuisines Romain Lorenzon

Chef pâtissier Clément Laurent