

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson

9

Menu déjeuner*

Entrée & Plat

29

Menu dégustation

Cinq services

74

ENTRÉES

Poireaux iodés, coques au savagnin, oeufs de truites, poutargue, crème crue 17

Pâté en croute de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin 22

Maquereau à la flamme, radis nouveaux, sucs d'arêtes à l'huile fumée, jalapenos 17

Boudin noir maison croustillant, pommes de terre fumées, tartare de pommes, xérès 17

PLATS

Noix de Saint Jacques justes raidies, choux fleur rafraîchit d'agrumes, sauce des barbes gratinée 34

Ris de veau croustillant puis laqué, purée mousseline, légumes racines, coing acidulé 49

Gnocchis glacés, champignons sauvages, crème d'oseille, parmesan, sabayon 27

Palombe des Landes rôtie sur l'os, navet malté, kumquat, toast de farce, sauce cappuccino 29

Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée) 35

DESSERTS

Plateau de fromages affinés 15

Vacherin aux agrumes, basilic, huile d'olive, meringue craquante 13

Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, café givré 12