

Les Entrées

Artichaut barigoule en salade gourmande, <i>Magret de canard séché, vinaigrette à la moutarde de Gascogne</i>	16€
Millefeuille d'endives caramélisées à l'orange et moutarde à l'ancienne, <i>Chlorophylle de roquette</i>	16€
Saumon mariné par nos soins, <i>Crème de soja et cacahuètes, carpaccio de betteraves</i>	18€
Foie Gras des Landes, <i>Comme à son origine, mi-cuit et fine gelée de maïs au cumin</i>	19€
Association du bœuf, de l'huître et du caviar, <i>En fin tartare, huile de sésame</i>	25€

Les Plats

Ris de veau cœur de Chalosse, <i>Cocotte de légumes de saison, jus au thym</i>	26€
Canard des Landes, magret mariné au gingembre, <i>Cuisse effilochée aux fruits confits, gâteau patate douce</i>	28€
Filet de Saint-Pierre, gnocchi à la sauge, <i>Douceur de petits pois à la verveine, et citron confit en déclinaison</i>	30€
Noix de Saint-Jacques façon Rossini <i>Sauce périgourdine, salsifis rôtis au romarin</i>	32€
Filet de bœuf sauce Bordelaise aux raisins d'ici, <i>Compotée d'aubergines à la cannelle</i>	35€

Fromages

Assortiment de fromages affinés régionaux	15€
---	-----

Desserts

Figue naturelle, <i>Crème montée au miel, compotée au vinaigre balsamique blanc et citron</i>	12€
Entremet exotique <i>Coco, ananas, citron vert, craquant chocolat blanc</i>	13€
Chocolat Valrhona, <i>Crumble chocolat, namelaka caraïbe, ganache guanaja</i>	15€
Galet à l'orange, <i>Marmelade au romarin, sablé breton</i>	13€
La pomme dans tous ses états, <i>Brunoise caramélisée, crèmeux caramel, émulsion pomme cardamome, sorbet granny basilic</i>	12€

Menu Terroir ◦ 55€

Menu 3 Plats au choix :

Saumon mariné par nos soins,
Crème de soja et cacahuètes, carpaccio de betteraves

Ou

Foie Gras des Landes comme à son origine,
Mi-cuit et fine gelée de maïs au cumin

-

Filet de Saint-Pierre, gnocchi à la sauge,
Douceur de petits pois à la verveine, et citron confit en déclinaison

Ou

Canard des Landes, magret mariné au gingembre,
Cuisse effilochée aux fruits confits, gâteau patate douce

-

Galet à l'orange,
Marmelade au romarin, sablé breton

Ou

La pomme dans tous ses états,
Brunoise caramélisée, crèmeux caramel, émulsion pomme cardamome, sorbet granny basilic

Ou

Assortiment de fromages affinés régionaux*

Menu Plaisir ◦ 65€

Menu en 4 temps, au choix de la carte
1 entrée, 2 plats, 1 fromage ou dessert*

Menu Dégustation ◦ 80€

Menu en 5 temps au choix du chef
Pour l'ensemble de la table uniquement
2 entrées, 2 plats, 1 fromage ou dessert*

*Fromages 6€ de supplément dans un menu

Menu créé par le Chef Quentin Merlet et son équipe

Tous nos plats sont faits à partir de produits bruts et sont transformés sur place

Nos viandes sont d'origines Françaises

Nos poissons et crustacés proviennent des côtes Françaises et Européennes

Notre Caviar est Français

Tous nos plats sont adaptables sans gluten

Prix Nets et Service Inclus