



Vivez une expérience gastronomique unique

MARSAN PAR HÉLÈNE DARROZE

Exclusivité Instant MICHELIN

Menu Dégustation en 9 services

avec une coupe de champagne offerte

225 €/personne

L'huître « Perle Blanche »... comme une icône...
velouté glacé de haricots maïs du Béarn, caviar Oscière

ou

Le caviar Kristal de la rivière Amour...
langoustine vivante d'Ecosse, gelée dashi, oursin de Galice (suppl. 55 €)

Incontournable dans notre maison...
Le foie gras de canard des Landes trié par Robert Dupérier...
poché au vin de Maydie puis monté en terrine,
poire Louise Bonne épicées et neige de fruits secs

Les champignons de saison... et la daurade royale...
carpaccio au lard de Colonnata, noix du Périgord, vinaigrette aux parfums de sapin

L'incontournable homard tandoori...
mousseline de carotte aux agrumes, poivre de Lampong, coriandre fraîche

Le rouget vendangeur... farci d'olive Taggiasche...
pois chiche, chorizo, pimientos del piquillo, jus intense lié au foie du rouget

ou

La Saint-Jacques de Bretagne... quenelle voluptueuse...
pistou de roquette et de noisette, émulsion de Parmesan Reggiano, truffe noire du Périgord (suppl. 30 €)

Exemple de menu susceptible de changer selon la disponibilité des produits.



Le ris de veau... belle paume moelleuse et croustillante...
chou-fleur de Bretagne, chasselas de Moissac, jus gras et émulsion vadouvan

ou

Le bœuf Wagyu Grade A5 du Japon -préfecture de Gunma-...

Filet juste rôti... puis servi crus façon shabu-shabu...
légumes racines, café du Brésil, cédrat Etrog (suppl. 70 €)

Les fromages frais et affinés sélectionnés par Beñat

La mangue...

glace à la vanille fumée de Tahiti, maïs, banane

ou

Truffe noire du Périgord... en crème glacée...
ganache au chocolat Tannea... sauce chocolat chaud (suppl. 25 €)

Le pomelos Ruby et la pistache de Sicile

sorbet au yaourt grec

Exemple de menu susceptible de changer selon la disponibilité des produits.

