



Vivez une expérience gastronomique unique

MARSAN PAR HÉLÈNE DARROZE

Menu déjeuner en 4 services
avec une coupe de champagne offerte
95 €/personne

La palombe...souvenir d'automne dans les Landes...
fin velouté aux lentilles vertes du Puy, rosti d'abats

Ou

Le haricot maïs du Béarn de chez Bernadette de Cassagneau...
fin velouté parfumé au romarin, anguille fumée et girolles

Ou

De saisons... Les légumes racines...
salsifis, topinambour, cerfeuil et persil tubéreux, plins de panais
rôtis dans un beurre de café du Brésil, cédrat Etrog

Ou

Le caviar Kristal de la rivière Amour...
bonite de Saint-Jean-de-Luz, gelée dashi,

Le merlu de ligne de Saint-Jean de Luz
chou-fleur et noisettes fraîches, jus de palourdes au persil plat,
émulsion à l'ail rose de Lautrec

Ou

L'incontournable homard tandoori ...
mousseline de carotte aux agrumes, poivre de Lampong, coriandre fraîche
(suppl.35€)

Ou

Le pigeonneau fermier cuit à la goutte de sang, flambé au capucin...
betteraves, prunes, molé Poblano

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



Ou

La poulette jaune « cou nu » de Monsieur Tauzin...

le filet cuit sur la peau au poêlon, la cuisse confite, champignon des bois

jus corsé aux trompettes et baies de Tasmanie

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€)

Chocolat Tannea...

poire Williams et Cardamome verte

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

