



- MENU DÉJEUNER -

*Servi les midis du lundi au vendredi*

49€ 2 services – 55€ 3 services

Velouté de topinambours et artichauts

Noix de Saint Jacques en coquilles, beurre d'escargot

Pressé de turbot, anguille fumée et foie gras

\*\*\*

Poêlée d'encornets sauvages, risotto à l'encre de seiche

Suprême de volaille rôtie, écrasé de pommes de terre aux herbes

Quasi d'agneau, barigoule d'artichauts poivrades et cébette en tempura

\*\*\*

Soufflé chaud au Grand Marnier

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Churros, sauce chocolat, chantilly vanillée

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~

~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts 



- ENTRÉES -

Salade de Noix de coquilles Saint Jacques à la truffe noire 40€

Foie gras de canard rôti au pain d'épices 38€

Oufs mollets roulés à la mie de pain, toasts de beurre truffé 38€

Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée 42€

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto, sot-l'y-laisse de poulet dorés 38€

- PLATS -

Suprême de bar croustillant aux amandes 51€

Turbot en filet nacré, coquillages et salicorne 62€

Pigeon des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 59€

Noix de ris de veau croustillante, sauce Albufera 62€

Noisettes d'agneau des Pyrénées rôties, harissa et panisses 57€

Entrecôte de bœuf cuite à la plancha, sauce béarnaise 62€

- DESSERTS -

Saint Marcellin de la Mère Richard 13€

Baba au rhum et fruits exotiques 15€

Soufflé chaud au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Tarte Tatin, sauce caramel au citron 15€

Chocolat Guanaja, crémeux au mascarpone façon tiramisu 15€



**- LE MENU DEGUSTATION 140€ -**

*Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)  
Accord mets et vin 80 €/personne*

Châtaigne de mer, mousseline de panais et caviar

\*\*\*

Salade de Noix de coquilles Saint Jacques à la truffe noire  
*2016 Alsace, Riesling, Grafenreben, Domaine Bott-Geyl*

\*\*\*

Foie gras de canard rôti au pain d'épices  
*2015 Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran*

\*\*\*

Suprême de bar croustillant aux amandes, jeunes pousses d'épinards  
*2014 Bourgogne, Marsannay, Veilles Vignes, Domaine Dominique Laurent*

\*\*\*

Noisettes d'agneau des Pyrénées rôties, harissa et panisses  
*2015 Margaux, Château La Galiane*


\*\*\*

Baba au rhum et fruits exotiques

\*\*\*

Chocolat Guanaja, cremeux au mascarpone façon tiramisu  
*2016 Sud Ouest, Jurançon, Uroulat, Domaine Uroulat*

~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts 



- LUNCH MENU -

*From Monday to Friday for lunch only*

49€ 2 courses – 55€ 3 courses

Topinambur and artichoke velouté

Scallops with snail butter

Pressed turbot, smoked eel and foie gras

\*\*\*

Fried wild squid, risotto with cuttlefish ink

Roasted poultry supreme, herb mashed potatoes

Lamb rump, artichoke barigoule and tempura cebette

\*\*\*

Hot Grand Marnier soufflé

Millefeuille with light vanilla cream

Churros, chocolate sauce, vanilla whipped cream

~ Dishes are subject to change depending on the seasonal conditions ~

~ Please ask for gluten-free bread ~

Prices net. Service included - All our dishes are homemade 



**- STARTERS -**

Scallops salad with black truffle 40€

Roasted foie gras with gingerbread 38€

Soft poached eggs rolled in breadcrumbs, truffled butter toasts 38€

Dill crab remoulade, fleurette lemon sauce 42€

Spelt from pays de Sault cooked like a risotto, grilled chicken oysters 38€

**- MAIN COURSES -**

Supreme of sea bass, crispy almond crust 51€

Turbot's filet, shellfish and samphire 62€

Pigeon from Landes in flaky pastry, "salmis" sauce 59€

Crispy sweetbreads, Albufera sauce 62€

Roasted noisette of Pyrenees' lamb, harissa and chickpeas 57€

Beef entrecote cooked à la plancha, béarnaise sauce 62€

**- D E S S E R T S -**

Saint Marcellin from la Mère Richard 13€

Rum baba with tropical fruits 15€

Hot Grand Marnier soufflé 15€

Millefeuille with light vanilla cream 14€

Tarte Tatin, lemon caramel sauce 15€

Guanaja chocolate, creamy mascarpone tiramisu style 15€



**- THE TASTING MENU 140€ / PERSON -**

*For the whole table (drinks not included)*

Wine pairing 80€ / Person

Sea urchins, parsnip mousseline and caviar

\*\*\*

Scallops salad with black truffle

*2016 Alsace, Riesling, Grafenreben, Domaine Bott-Geyl*

\*\*\*

Roasted foie gras with gingerbread

*2015 Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran*

\*\*\*

Sea bass supreme with a crispy almond crust, baby spinach

*2014 Bourgogne, Marsannay, Veilles Vignes, Domaine Dominique Laurent*

\*\*\*

Roasted noisette of Pyrenees' lamb, harissa and chickpeas

*2015 Margaux, Château La Galiane*

\*\*\*

Rum baba with tropical fruits

\*\*\*

Guanaja chocolate, creamy mascarpone tiramisu style

*2016 Sud Ouest, Jurançon, Uroulat, Domaine Uroulat*

~ Please ask for gluten-free bread ~

Net prices, taxes and service included - All our dishes are homemade

