

Fromage

Les Fromages au chariot sélection de Pierre Rollet 17€

Desserts

Carpaccio d'ananas Victoria
au jus d'épices fleuries et passion 16€

Sablé de pomme Geneva,
chutney de tomatillos 16€

Le Chocolat « maison Felchlin »
Baklava, figues et dattes séchées, main de boudha 18€

La Clémentine corse confite entière 16€



I'IOUANE

RESTAURANT

La Carte

Entrées

Consommé de bœuf et ravioles de céleri à la truffe	25€
Les Langoustines, en transparence, assaisonnées de truffe noire et croûtons beurrés	36€
Huîtres en Kadaïf, hollandaise au Lagavulin et bœuf au smoker	28€
Cuisses de grenouille et Ailerons de poulet aux pieds de cochon croustillants, jus réduit de mollet	26€

Plats

Légine australe mi-confite Chou vert en textures, tapioca d'huître	39€
Saint jacques poêlées, Panais, radis rose et condiment moutarde/fanes	36€
Pigeon affiné à l'armagnac, foie gras poêlé, topinambour en croûte et ail noir	39€
Bœuf de Bazas & Ormeaux pommes de terre rattes fumées, pied de mouton	42€

Le Chef Aurélien Sarre



I'IOUANE

RESTAURANT

Menu Dégustation

95€

Menu du Chef servi en 7 services pour l'ensemble des convives
Des petits plats issus de la carte, de suggestions, d'opportunités...

[Dernière prise de commande à 13h15 ou 20h45]

Le Chef Aurélien Sarre



I'IOUANE

RESTAURANT

Quelques-uns de nos producteurs

- Les Escargots de La Ferme de la Nourne à Brach
- La Ferme du Tauziet
- Les Framboises de M Sébi à Eugénie les bains
- Les Fromages de Pierre Rollet
- Les Agrumes du Mas Bachès à Eus
- Le Chocolat : Maison Felchin et Cluizel
- Les Pigeons de M Barouillet de La Ferme « Au Grit »
- Les Pigeons à l'armagnac de Mios
- Les Pousses de L'Eau à la bouche à Le Pout
- L'Agneau de lait de la Coopérative Axuria à Mauléon Soule
- Les Canards au sang Burgaud à Challans
- Les Artichauts de Macau de Joël Lacroix
- Et bien d'autres...

*Tous nos poissons sont issus de la pêche par opposition à l'élevage.
La liste des allergènes est disponible sur demande.*

Tarifs Net TTC, service compris.

Le Chef Aurélien Sarre



Menu Dégustation

95,00€

Menu du Chef servi en 7 services pour l'ensemble des convives
Des petits plats issus de la carte, de suggestions, d'opportunités...

[Dernière commande prise pour ce menu à 13h15 ou 20h45, merci de votre compréhension.]