

Menu / Carte

Menu du Gourmet 55 €
(Entrée/ Plat / Fromages/ Dessert)

Nos entrées

Tête de veau / 24 €

Fondante et ravigotée aux câpres et anchois, huile moutarde, lard crispy.

Tourteau / 25 €

En cannelloni, radis daikon, pomelo en gelée fine, caviar d'aquitaine.

Le traditionnel Foie Gras de Canard / 25 €

Mi-cuit au Porto, condiment passion/raisin, Brioche toastée.

Langoustines / 26 €

(Plat signature)

Rôties et en royale, brioche grillée, jus des pinces réduit, émulsion jus vert.

Thon rouge / 26 €

En fines tranche et en tartare, mascarpone au wasabi, cebettes et pain sarde.

Nos viandes

Ris de Veau croustillant/ 32 €

(Plat signature)

Petits pois en deux cuissons, jus de veau corsé.

Picanha maturé/ 30 €

(Race black Angus US)

Pomme de terre dauphine, sabayon au poivre noir.

Pigeon fermier / 31 €

Cuisse confite, suprême saisi, lasagne foie gras et piquillos, jus carcasse au réglisse.

Nos poissons

Lotte / 29 €

Caviar d'aubergine et courgettes grillées, jus de viande au thym.

Rouget Barbet / 30 €

Compotée de tomate sur tarte feuilletée, olives Kalamata, émulsion d'ail.

Turbot / 31 €

Asperges blanches rôties, crémeux de tétragone, citron caviar.

Plateau de fromages affinés 18 €