

MENU BISTRONOMIQUE.

P R I N T E M P S

LES ENTRÉES

Balade iodée

Laissez vous surprendre par l'emblématique assiette de crustacés travaillés.

Aguachile et crudo de poisson du jour

Asperge verte et fraises en deux textures. Pistache.

Rouleau de printemps landais au foie gras

Asperge. Magret de canard fumé. Confit fraises armagnac. Pignons de pin.

Tataki de canard et cacahuètes

Salade printanière de petits pois frais et framboises.

Asperges blanches rôties & Espuma de foie gras

Oeuf mollet. Lard fumé. Huile de roquette.

Velouté glacé d'asperges vertes & Espuma Burrata

Framboises vinaigrées. Huile de basilic

LES PLATS

Ravioles de gambas & Bisque safranée flambée à l'armagnac

Oeufs de truite. Coriandre. Suprêmes de citron vert.

Le poisson du jour du bateau "L'accalmie". Sauce fruit de la passion.

Purée de petits pois au poivre Timut. Fenouil et courgette marinés au citron.

Magret de canard & Sauce porto échalotes

Pomme de terre et cerise en deux textures. Noisettes torréfiées.

Agneau confit caramélisé au miel & Sauce blanche herbacée

Carottes fondantes aux agrumes. Pois chiches croustillants. Amandes.

Poitrine de porc marinés au cidre & Sauce à l'ail noir

Maïs en deux textures. Écorces d'agrumes confites. Salade fraîcheur.

Ravioles à la betterave & Crème de gorgonzola.

Carpaccio de betterave. Fraises. Pesto de basilic. Noix torréfiées.

CHEF Mathie

MENU BISTRONOMIQUE.

P R I N T E M P S

LES FROMAGES

Option à 10€ par convive.

Vous pouvez également remplacer le dessert par un fromage.

Bâtonnet de comté pané

Espuma à la moutarde. Pousse de moutarde rouge vinaigrée.

Panacotta au bleu de brebis

Coulis de cerise noire. Poudre de pain grillé. Noisettes torréfiées.

Assiette de trois fromages locaux

Fruits de saison. Salade vinaigrée. Fruits secs.

LES DESSERTS

Vous pouvez demander des suggestions de gâteaux.

Chocolat et cacahuète

Mousse au chocolat. Cacahuètes en deux textures. Chantilly miel vanille.

Chocolat et piment d'Espelette

Mousse au chocolat. Chantilly au piment. Brisures de dentelles. Fruits rouges.

Myrtilles et chocolat blanc

Panacotta au chocolat blanc. Myrtilles en deux textures.

Citron et basilic

Tarte déstructurée au poivre timut. Lemon curd. Chantilly au basilic.

Fraise et vanille

La fraise dans toute sa splendeur.

Rhubarbe, Pistache et oxalis.

Rhubarbe en deux textures. Chantilly au miel. Pistache en purée et torréfiée.

CHEF
Mathie