

Menu

BISTRONOMIQUE

- ENTRÉE -

Côté Terre

Tartelette aux escargots de Bourgogne. Coulis de persil, coriandre et ail.
Champignons de Paris et suprêmes de citron.

Tataki de canard et cacahuètes de la Ferme Darrigade.
Pommes, fraises de la Ferme Villenave et pesto de basilic au gingembre.

Polenta crémeuse, espuma de foie gras.
Lard fumé, champignons poêlés, fromage de chèvre de la Vallée d'Aspe.

Côté Mer

Pêche iodée.
Coquillages et crustacés, pêche, coriandre.

Poulpe grillé.
Fleur d'avocat au poivre Timut, concombre au citron vert, aneth.

Tataki de pastèque, salade d'algues.

Côté Potager

Carpaccio de betterave marinée au jus d'orange.
Burrata sur son tartare de fraises de la Ferme Villenave au basilic.

Cannelloni de courgettes et algue nori.
Farci à la ricotta, avocat, wasabi, coriandre.

Burrata dans son eau de tomates de la Ferme Villenave.
Pêches rôties, poudre d'olives noires et basilic.

CHEF
Mathé

Menu

BISTRONOMIQUE

- PLAT -

Côté Mer

Ravioles de langoustines, suprême de citron vert et poivre de Sichuan.
Ecume de bisque safranée.

Le poisson du jour du bateau L'accalmie. Sauce au fruit de la passion.
Purée de petits pois au poivre Timut, fenouil et courgette marinés au citron.

Côté Terre

Magret de canard de la Ferme Darrigade flambé à l'armagnac. Jus de viande.
Pomme de terre, sauce au fromage de chèvre, coulis de cerise.

Filet de bœuf, jus de légumes aux œufs de truites des Pyrénées.
Fleur de pomme de terre, pickles de carottes et purée d'ail.

Ballotine de poulet fermier des Landes au chorizo et tomates confites.
Espuma au parmesan. Linguines de courgette au basilic.

Côté Potager

Feuilles de Blette farcies aux champignons et noisettes. Espuma de chèvre.
Pickles de côte de blette.

Ravioles à la betterave garnies au gorgonzola.
Carpaccio de betterave, fraises, pesto de basilic, noix.

CHEF
Mathé

Menu

B I S T R O N O M I Q U E

- FROMAGE -

Option à 10€ par convive

Possibilité de remplacer le dessert par un fromage

Panacotta au bleu.

Pain grillé, raisins, noix torréfiées, roquette.

Figues farcies au fromage de chèvre.

Gelée de pain grillé, miel de fleurs sauvages, romarin.

Poireau brûlé, poire, espuma de bleu.

Carpaccio de melon au piment d'Espelette.

Fromage frais de chèvre, jambon de Bayonne, bonbons de tomates cerises.

- DESSERT -

L'abricot dans toute sa splendeur.

Faisselle, miel et pistaches.

Tarte au citron déstructurée et sa chantilly au basilic.

Poire pochée au vin rouge, crème mascarpone au citron, noix de pécan.

Comme une Piña Colada.

Dôme noix de coco, ananas rôti au rhum, chantilly à la vanille, biscuit croquant.

Chocolat et cacahuètes de Soustons.

Forêt noire revisitée, chocolat noir, cerises, chantilly à la vanille.

CHEF
Mathé