

MENU GASTRONOMIQUE.

PRINTEMPS

LES ENTRÉES

Rôti de lotte lardé & Sauce au vin jaune

Morilles fraîches. Pesto d'épinards.

Mosaïque de daurade royale & Mousse de burrata

Caviar Sturia. Algue nori. Shiso.

Foie gras poêlé & Jus de légumes à l'ail noir

Tombée d'épinards. Asperges et morilles. Voile de poireau fleuri.

Ris d'agneau de lait & Jus de carotte et champignons

Carotte en deux textures.

Jardin d'asperges blanches et vertes, algue nori, citron et citronnelle

Jaune d'œuf mariné. Graines de sésames grillées. Coriandre.

LES PLATS

Homard breton, déclinaison en trois temps

Queue de homard rôtie.

Bisque flambée à l'armagnac et son accompagnement.

Raviole de pince de homard. Bouillon perlé à l'huile de coriandre.

Ballotine de sole aux morilles & Espuma au foie gras

Jardin d'asperges. Noisettes torréfiées.

Pigeon de Magescq & Jus flambé au whisky

Déclinaison de carottes des sables. Cacahuètes torréfiées.

Filet de bœuf Rossini & Jus de légumes à l'ail noir

Galette de pomme de terre à la truffe. Herbes fraîches.

Millefeuilles de légumes & Espuma au chèvre.

Suprêmes de truffe. Morilles. Ciboulette.

CHEF Mathie

MENU GASTRONOMIQUE.

PRINTEMPS

LES FROMAGES

Option à 10€ par convive.

Vous pouvez également remplacer le dessert par un fromage.

Soufflé au comté & Espuma à la moutarde

Pickles de graines de moutarde. Pousses de moutarde rouge vinaigrées.

Saint Marcelin chaud en croute de panko

Fraises en deux textures. Mâche acidulée. Noisettes torréfiées.

Éclair farci au gorgonzola

Poires caramélisées. Roquette en deux textures. Noix torréfiées.

Assiette de trois fromages locaux

Fruits de saison. Salade vinaigrée. Fruits secs.

LES DESSERTS

Vous pouvez demander des suggestions de gâteaux.

Chocolat et cacahuètes de Soustons.

Mousse au chocolat. Chantilly vanille et miel.

Cacahuètes torréfiées. Beurre de cacahuètes.

Myrtilles et chocolat blanc.

Panacotta au chocolat blanc. Soupe de myrtilles.

Chocolat et piment d'Espelette.

Mousse au chocolat et chantilly au piment. Brisures de dentelles.

Fruits rouges.

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 différentes textures. Chantilly au miel.

Pistache en purée et torréfiée.

CHEF
Nathalie