

Menu

BISTRONOMIQUE

LES ENTRÉES

Carpaccio de noix de Saint Jacques et kiwi.
Huile végétale à l'aneth, poudre de corail.

Roti de lotte au chorizo. Espuma de patate douce.
Suprêmes d'orange, sel fumé.

Tartelette d'escargots. Coulis de persil, coriandre et ail.
Champignons, suprêmes de citron.

Oeuf mollet croustillant. Espuma foie gras.
Lard fumé, champignons poêlés, copeaux de chou fleur.

Rouleau de printemps landais.
Asperge, magret de canard fumé, foie gras, figue, pignons de pin.

Ravioles de courge butternut farcis à la ricotta et aux épinards.
Champignons grillés. Noisettes torrifiées. Huile de persil.

LES PLATS

Ravioles de langoustines, suprême de citron vert et poivre de Sichuan.
Oeufs de truite des Pyrénées. Ecume de bisque safranée flambée à l'armagnac.

Le poisson du jour du bateau "L'accalmie". Sauce au fruit de la passion.
Purée de courge, panais frit, champignons rôtis, noisettes torrifiées.

Ballotine de poulet fermier des Landes aux champignons et châtaignes.
Espuma au chorizo. Purée de courge butternut au thym et à l'ail, panais frit.

Magret de canard de la ferme Darrigade et son jus.
Fleur de pomme de terre. Purée de pomme de terre à la graisse de canard.
Coulis de cerises noires à l'huile de truffe et noisettes torrifiées.

Filet de bœuf, jus de légumes aux œufs de truites des Pyrénées.
Fleur de pomme de terre, purée de courge butternut au thym et à l'ail, panais frit.

Risotto Carnaroli. Jus de légumes.
Poêlée de champignons, parmesan, fleurs d'ail.

Pavé de céleri rave rôti au thym. Sauce forestière.
Purée de courge butternut, pickles de carottes.

Menu

BISTRONOMIQUE

LES FROMAGES

Option à 10€ par convive.

Il est également possible de remplacer le dessert par un fromage.

Demie Poire farcie au brie de Meaux, miel de fleurs sauvages et thym.
Huile de roquette, Châtaignes grillées.

Bâtonnet de Comté pané.
Espuma à la moutarde, miel et thym, poudre d'olives noires.

Poireau brûlé, huile de roquette. Espuma de bleu.
Compotée de poire, noisettes torréfiées.

Panacotta au bleu d'Auvergne. Coulis de cerise noire.
Poudre de pain d'épices, raisins, noix torréfiées, roquette.

Plateau de trois fromages locaux.
Salade vinaigré, fruits de saison.

LES DESSERTS

Charlotte aux châtaignes et à l'armagnac du Château Laballe.
Crème de marron, châtaignes torréfiées, crème à la cannelle.

Chocolat et cacahuètes de Soustons.
Mousse au chocolat, beurre de cacahuètes, chantilly vanille et miel, cacahuètes torréfiées.

Tarte citron déstructurée.
Chantilly au basilic.

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

Comme une Piña Colada. Dôme noix de coco, ananas rôti au rhum.
Chantilly au citron vert, biscuit croquant.

CHEF *Mathé*