

Menu

GASTRONOMIQUE

- ENTRÉE -

Tartare d'huitres Vergez, framboises et échalotes dans sa raviole de champagne.
Vinaigre de framboises et oxalis.

Lobster Roll, pain brioché grillé, poêlée de fenouil et avocat.

Roti de lotte, lard fumé et pesto d'épinard aux pignons de pins torréfiés.

Poulpe, myrtille, pomme de terre vitelotte et anchois,
gel de pickles d'oignons rouge, oxalis.

Mozzarella Di Bufala, jambon cru Bellota, cerises, caviar d'Aquitaine Sturia,
poudre d'olives noires, roquette, basilic.

Tataki de bœuf de Chalosse à l'asiatique, cacahuètes de Soustons.

Foie gras mi-cuit, gelée de vin rouge, tuile de pain végétalisée.
Chutney aux figues, agrumes au porto et pistaches.

- PLAT -

Queue de Homard. Huile de coriandre.
Fenouil mariné au citron vert, pêche, œufs de saumon.

Ballotine de sole aux morilles. Espuma de foie gras.
Jardin d'asperges.

Pigeon de Magescq et son jus au whisky. Cacahuètes torréfiées.
Champignons et purée de carottes des sables de la Ferme Villenave.

Carré d'agneau rôti. Sauce aux anchois. Poudre d'olives noires.
Pommes de terre, caviar d'aubergine, voile de poireau.

Millefeuilles de légumes, espuma au chèvre, morilles, ciboulette.

Menu

GASTRONOMIQUE

- FROMAGE -

Option à 10€ par convive

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.

- DESSERT -

Rhubarbe, pistache, vanille et oxalis.

Panacotta de mûres, chantilly au miel, coulis de mûres au shiso, caviar de mûres.

Royal au chocolat et fruits rouges.

Mochi à la noix de coco, mangue, fruit de la passion.