

Menu

GASTRONOMIQUE

LES ENTRÉES

Carpaccio de daurade royale et de radis.

Bouillon magique au citron, shiso.

Ravioles de langoustines à l'encre de seiche. Bouillon dashi.
Nénuphars de bisque au saké, crème au gingembre, huile de coriandre.

Noix de Saint Jacques rôties. Espuma chorizo.

Chorizo ibérique. Tuile de comté. Zeste d'orange.

Roti de lotte lardé. Sauce au vin jaune.

Morilles et épinards.

Foie gras mi-cuit, gelée de vin rouge, tuile de pain végétalisée.

Chutney aux figues, agrumes au porto et pistaches.

Soupe à l'oignon, fleur d'oignons brûlés, caviar Sturia, jaune d'œuf confit.

Toast brioché gratiné au comté, herbes folles.

LES PLATS

Ballotine de sole aux morilles et Cacahuètes de Soustons.

Espuma de foie gras de la ferme Darrigade. Déclinaison de topinambours.

Queue de homard et sa bisque flambée à l'armagnac du château Laballe.

Purée de courge butternut au thym. Ricotta et épinards. Noisettes torréfiées.

Foie gras poêlé de la Ferme Darrigade. Jus de légumes.

Girolles au vin blanc, tombée d'épinards et voile de poireau.

Pigeon de Magescq et son jus au whisky.

Déclinaison de panais. Cacahuètes de Soustons torréfiées.

Carré d'agneau rôti. Sauce aux anchois.

Déclinaison de chou fleur. Poudre d'olives noire.

Millefeuilles de légumes. Espuma au chèvre.

Morilles, ciboulette.

Menu

GASTRONOMIQUE

LES FROMAGES

Option à 10€ par convive.

Possibilité de remplacer le dessert par un fromage.

Demie Poire farcie au brie de Meaux.

Gelée de vin rouge, poudre de pain grillé, miel de fleurs sauvages, thym.

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.

Pain grillé, raisins, noix torréfiées, roquette.

Plateau de trois fromages locaux.

Salade vinaigré, fruits de saison.

LES DESSERTS

Cappuccino, chocolat, clémentine.

Gelée cappuccino. Mousse au chocolat. Clémentine en coulis et en segments.

Billes de miel au cacao Apis Mellona. Menthe.

Pastis Mitchut perdu.

Poires rôties au miel. Châtaignes torréfiées. Chantilly à la vanille.

Royal au chocolat.

Biscuit amande. Croustillant praliné et crêpes dentelles. Crème montée au chocolat.

CHEF *Mathé*