

Dessert



Mont blanc revisité

14
€

Desserts



Brie à la truffe d'automne, pain Poujauran

16
€



Baba au rhum mauricien, crème ivoire, ananas confit avec son shot de limoncello exotique (2cl)

16
€



Sablé chocolaté au combawa

13
€

La pêche



Homard de l'Atlantique entier décortiqué rôti au beurre salé, persillade de pois gourmands

52
€



Dos de Lieu jaune rôti aux légumes de saison croquants, bouillon émulsionné au safran

32
€



Duo de grosses langoustines et Saint-Jacques rôties accompagnées d'un consommé clair de crustacés et risotto aux coques

44
€

Entrées de saison



Carpaccio de Saint Jacques aux saveurs de l'océan Indien, chutney d'ananas et kalamansi

29
€



Huîtres françaises de Normandie spéciales n°2 rafraîchies aux agrumes Bachès et perles de citron

24
€



Terrine de foie gras de canard fermier landais maison et sa ballotine de pigeon à l'ancienne, fruits de saison en condiment

26
€

Entrées Végétales



Persillade de cèpes et son velouté

29
€



Œufs mollet basse température, crème de champignons, truffe d'automne et artichauts violet croustillants

27
€



Risotto milanais aux champignons sauvages

22
€

Non classé



Entrecôte race Simmental maturée (environ 350 gr) et pommes sarladaises

49
€



Magret et cuisse de canard du Sud-Ouest rôtis, pommes de terre confites et champignons

39
€



Rôti de lièvre cuit basse température, sauce gibier cacao, purée de patate douce, accompagné de 2cl de whisky tourbé

52
€