

Pour commencer

Huîtres Gillardeau		
Encapsulées dans leur eau, cresson de fontaine, pain de seigle	24	
Homard européen		
Poché, purée de potimarron, châtaigne, émulsion à la truffe de Bourgogne	38	
Chipiron		1000
Calamar déstructuré, risotto de pommes de terre, beurre d'algues Bordier	26	1
Foie gras de canard		Witz =
Confit, chutney de coing à la vanille, brioche, verjus, amande	23	
Cèpes		
Raviole de cèpe, cecina, purée de panais, jus de canard acidulé au foie gras	25	



Dîner

Menu découverte 4 plats 80 Menu création 6 plats 105

Les menus proposés sont servis pour l'ensemble de la table

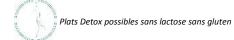
Rêvez d'un accord mets & vins, notre sommelier l'exaucera

Pour continuer ...

Saint-Jacques Snackées, poireau grillé, gnocchis de <i>Mona Lisa</i> , émulsion au Noilly Prat, lard de Colonnata	36
Lotte Pochée, langoustine snackée, cerfeuil tubéreux, curry vert, tapioca, feuille de kaffir	38
Palombe Filet cuit sur os, croûton de salmis, topinambour glacé, poire, jus de déglaçage	36
Veau Filet mignon, ris croustillant à l'échalote, salsifis en déclinaison, parfum de cèpe	37
Retour de criée Poisson du jour grillé, risotto arborio, légume de saison, émulsion à la poutargue	38
Maïs (Plat végétarien) Polenta de maïs grand roux, racine caramélisée, fruit d'automne, jus au vinaigre de cidre	
Pour terminer	
Dégustation de fromages locaux Chèvre, vache, brebis et bleu basque, condiments	15
Coco Crémeux citron vert à la menthe, croustillant aux amandes, sorbet noix de coco, pitahaya	15
Noisettes Espuma à la noisette, crémeux au yuzu, tuile au chocolat Valhrona	15
Cidre basque Pomme pochée au caramel, ganache Caramelia, crumble noix de pécan, sorbet cidre basque	15
Chocolat Grand Cru Crémeux Cœur Guanaja, mousse Bahibé, biscuit, tuile de grués, sorbet cacao	15

CHEF CHRISTOPHE GROSJEAN

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est à votre disposition sur simple demande



* Nous vous informons que l'origine des viandes bovines servies est européenne