



Les  
entrées

Les  
poissons

## LA CARTE

Les  
viandes

Les  
desserts

# LES ENTREES



- 33 € Foie Gras poêlé, figues en deux façons, châtaignes râpées et grenades.
- 29 € Cannelloni de Butternut, coing cardamome, huile et pépins de courge.
- 33 € Sphère de Saint Jacques au caviar et beurre aux nori, sauce crémeuse sous-bois.



# LES POISSONS

- 55 € Saint Jacques de Bretagne au plancton, topinambour, radis croquants.
- 39 € La pêche de Nicolas, artichauts poivrades, thym frais, olives de Lucques.
- 37 € Saint Pierre à l'huile de noix de coco, oursin, gingembre confit et poivre vert

# LES VIANDES

---

- 39 € Ris de Veau, jus endiablé et Coco de Paimpol Fumés.
- 39 € Pigeon de Brannens gratiné au grué de cacao, panais et café praliné
- 37 € Filet Mignon « Oteiza », pois gourmands, piquillos et gnocchis à l'encre de seiche.
-

# LES DESSERTS

16 € Sélection de Jean d'Alos, fromager affineur.

16 € Soufflé Grand Marnier, noisettes, sorbet raisin.

16 € Tarte au chocolat plantation Riachuelo et pommes anciennes.

16 € Texture de poire, crumble et saveur d'estragon.

*Le*  
*Chapon*  
*fin*

B O R D E A U X