



Les
entrées

Les
poissons

LA CARTE

Les
viandes

Les
desserts

LES ENTREES

- 33 € Foie Gras poêlé, chutney de citron bergamote et vinaigrette à la grenade.
- 31 € Œuf de cane pané au sarrasin et sauce poulette truffé.
- 33 € Saint Jacques en tartare, caviar, Mille-feuilles à l'andouille de Guémené.

LES POISSONS

- 37 € Saint Jacques au beurre noisette à la quinine, clémentines et salaison de la Roche Blanche.
- 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 € Agneau de lait des Pyrénées, sucrides et beurre sarriette.
- 39 € Pigeon de Brannens gratiné au gruë de cacao, panais et café praliné
- 37 € Filet Mignon de porc « Oteiza », crosnes au beurre truffé et choux de Bruxelles.
-

LES DESSERTS

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

22 € Soufflé citron, lait de coco et citron givré.*

16 € Tarte au chocolat plantation Riachuelo et pommes anciennes.

16 € Textures d'oranges et baies en plusieurs services.

À commander en Début de Repas

Le
Chapon
fin

B O R D E A U X