

Foie Gras mi-cuit, déclinaison de betterave, marinade au jus de pamplemousse rose

33

Gelée, et croustillant de poireaux, huitre « Utah Beach » crue & cuite et crème onctueuse

31

Tartare de Saint-Jacques, pommes acidulées, baies roses et caviar d'aquitaine « Perlita.»

40

~

Saint -Jacques snackées, crème de Haddock, mousseline et croquant de chou-fleur

42

Homard européen « bleu », civet de vin rouge, céleri et légumes croquants

57

Filet de turbot façon blanquette de poisson, coco et coquillages

40

Saint Pierre poêlé à la grenobloise, gourmandises de céleri et jus de saint pierre.

40

Pigeon de Brannens fumé au foin, jus corsé, duo d'asperges, douceurs ail des ours

40

Filet de bœuf* « Diplomate », quenelle de volaille, oignon blanc et pomme de terre rôtie au thym.

40

Pomme de ris de veau croustillante, jus de veau truffé et salsifis en deux façons

45

~

Sélection de Jean d'Alos, fromager affineur

17

~

Le cannelé revisité du Chapon Fin

17

Déclinaison Yuzu et mandarine, chocolat noisette Gianduja.

17

Entremets passion safran, coulis mangue, noix de coco et sésame noir

17

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de service.

**Viande bovine d'origine française*