



Découverte

Confiance

LES MENUS

Dégustation

LE MENU DECOUVERTE

UNIQUEMENT LE SOIR

69€

Risotto léger, riz soufflé, mousse parmesan et truffe melanosporum.

Saint Pierre à l'huile de noix de coco, oursin, gingembre confit et poivre vert.

Ou

Filet Mignon de porc « Oteiza », crosnes au beurre truffé et gnocchis à l'encre de seiche.

Sélection de fromage de Jean d'Alos

Ou

Fromage à la façon NVH

Tarte au chocolat plantation « Riachuelo » et pommes anciennes.

LE VIN AU VERRE, AU FIL DU MENU 36

Le
Chapon fin
B O R D E A U X

LE MENU CONFIANCE

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
UNIQUEMENT LE SOIR

89€

Menu en cinq services
selon l'inspiration du Chef

LE VIN AU VERRE, AU FIL DU MENU 44

LE MENU DEGUSTATION

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
UNIQUEMENT LE SOIR

99€

Caviar d'Aquitaine, galette de blé noir et crème d'Isigny.

Foie Gras poêlé, chutney de citron bergamote et vinaigrette à la grenade.

Homard Bleu, légumes de saison et beurre au citron noir d'Iran.

La pêche de Nicolas, artichauts poivrade, thym frais, olives de Lucques.

Pigeon de Brannens, gratiné au gruë de cacao, panais et café praliné.

Sélection de fromage de Jean d'Alos.
ou
Fromage à la façon NVH.

Texture de poire, crumble et saveur d'estragon.

Douceurs et gourmandises

VINS AU VERRE, AU FIL DU MENU 56

Le
Chapon fin
B O R D E A U X

Le
Chapon
fin

B O R D E A U X