



Découverte

Confiance

LES MENUS

Dégustation

# LE MENU DECOUVERTE

UNIQUEMENT LE SOIR

69€

Œuf de cane pané au sarrasin et sauce poulette truffé.

Saint Jacques au beurre noisette à la quinine, clémentines et salaison de la Roche Blanche.

Ou

Filet Mignon de porc « Oteiza », crosnes au beurre truffé et choux de Bruxelles

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*  
*Chapon fin*  
B O R D E A U X

# LE MENU DEGUSTATION

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

99€

Saint Jacques en tartare, caviar, Mille-feuilles à l'andouille de Guémené.

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

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

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

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

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

Textures d'oranges et baies en plusieurs services.

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