



Découverte

Confiance

LES MENUS

Dégustation

# LE MENU DECOUVERTE

UNIQUEMENT LE SOIR

69€

Cannelloni de Butternut, coing, cardamone, huile et pépins de courge.

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

Ou

Filet Mignon « Oteiza », pois gourmands, piquillos 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*  
*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€

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

Foie Gras poêlé, figues en deux façons, châtaignes râpées et grenades.

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