MENU

60 €

Burrata "Maison" de Chèvre
Olives Noires & Petits Pois

Foie Gras au Naturel
Gelée de Cacao au Poivre de Timut
Chutney de Betterave (Suppl.6€)

Bouillabaisse de Légumes à l'Œuf Coulant
Rouille Safranée au Piment d'Espelette

Thon Torréfié aux Cacahuètes
Avocat & Condiment Curcuma

Noix de Saint Jacques rôties
Endives caramélisées à l'Orange, Velours de Coco de Paimpol

Esturgeon d'Aquitaine à la Vapeur Douce
Façon Grenobloise

"Le Canard au Sang"
comme un Lièvre à la Royale

Belle Côte de Bœuf Hereford au Sautoir, Béarnaise "Rouge"
Servie pour Deux Personnes
(Suppl.10€/pers. au Menu, ou 42€/pers. à la Carte)

Le Plateau de Fromages *(Suppl.16€)*

Baba Chou Exotique
Chantilly Végétale Coco & Citron Vert

La Verveine
"dans tous ses états"

Galette Croustillante aux Noisettes
Glace au Café

Gâteau Basque au Chocolat
Sorbet Piquillos

Pour les « Appétits d'Oiseau », il est également possible de « piocher » dans le Menu
Une entrée (22,00 €), un plat (32,00 €) ou un dessert (16,00 €)

MENU

AGAPES

80 €

Foie Gras au Naturel
Gelée de Cacao au Poivre de Timut, Chutney de Betterave

Noix de Saint Jacques rôties
Endives caramélisées à l'Orange, Velours de Coco de Paimpol

"Le Canard au Sang"
comme un Lièvre à la Royale

Gâteau Basque au Chocolat
Sorbet Piquillos

NOS ACCORDS METS & VINS DE LA RÉGION

2 verres de vins ~ 18€
3 verres de vins ~ 26€
12 cl

Blanc

Domaine Elian Da Ros "Coucou Blanc" 2021
Domaine Tariquet « Chardonnay Tête de Cuvée » 2022
Domaine Camin Larredya « La Part Davant » 2023

Rouge

Barocco 2019
Domaine de Pellehaut « Family Réserve » 2020
Château Bouscassé 2018

Moelleux

Domaine Tariquet « Premières Grives » 2023
Domaine Horgelus « Le Bal des papillons » 2023

Œuf, Foie Gras & Canard d'Origine Française - Bœuf Hereford d'Origine Irlandaise
Tous nos mets sont réalisés par notre Chef, Jérôme Artiguebère et sa brigade
Octobre 2024