

L'ÉPICURIEN

Pour l'ensemble des convives d'une même table

A la découverte de notre cuisine...

60 €/personne

Menu surprise et dégustation autour de 6 plats

Menu enfant à 15 €

(Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans)

*Chez nous les enfants ont le plaisir de manger comme les grands
avec des portions adaptées.*

LES ENTRÉES

à 15 €

Les asperges vertes

Gnocchi, jambon de porc basque et balsamique de Modène

Les crevettes sauvages marinées

Cèleri, jus de légumes verts au Raifort

Le foie mi-cuit

Pruneaux et armagnac, pommes rôties poivrées/vinaigrées

à 8 €

La truite de Banka confite

Marmelade de pomelos/menthe et oignons nouveaux

L'œuf poché

Vin rouge et queue de bœuf braisée

Les Plats

à 24 €

Le retour de la pêche locale

Rougaille de betteraves, chou et pommes de terre façon marinière

Ou

Asperges blanches rôties, velouté de cresson au beurre noisette

L'agneau de lait des Pyrénées

Rôti et confit, artichauts poivrade, côtes de blettes et brousse de brebis

La volaille jaune des Landes

Cacao/piment d'Espelette, crème et pousses de maïs grillées

Le marché...

Une saison, un produit, un label

... €

à 15 €

Le magret de canard

Compotée d'oignons rouges, courgettes citronnées et pommes granny smith

La morue pochée

Gambas et chipirons sautés, garniture aromatique et consommé de crustacés

Toutes nos viandes sont d'origine Aquitaine ou France

Les desserts

à 10 €

Le baba au rhum

Rhum vieux de Martinique et crème fouettée vanille

Le cheese-cake passion

Crème croquante coco et sorbet exotique

Les macarons vanille framboise

Mousse pétillante, Manjari 64% et finger grué cacao

L'Oppoca

Entre tradition et évolution

à 7 €

Le fromage frais fumé de vache

Mascarpone aux fines herbes et jus vert

demi-portion 3,50 €

Le millefeuille pomme/rhubarbe

Crème glacée spéculos

Le parfait café

Palet breton et sorbet cardamome

PRIX NETS