

Les Entrées

Éloge aux langoustines : En tempura, raviole, carpaccio, gelée et papillote, la bisque sur une glace choux fleur. 28€

Foie gras Label Rouge : fumé et caramélisé, chutney de fruits secs à la Guinness, poudre d'épices, réduction d'agrumes et cube de Jurançon. 22€

Éclosion : Raviole de poule au pot et artichaut, foie chaud, saucisse de Morteau et œuf Hervé This. 22€

Royale : Le lièvre aux truffes et foie gras, mousse Champagne, crème de céleri rave et jeunes pousses d'oseilles. 28€

Balade d'automne : Fine tarte au Beaufort, fricassée de champignons des bois, pourpier sauvage et escargots de Bourgogne. 19€

Huchiki : Risotto Carnarolli au potimaron, cerfeuil et parmesan, fine ceccina et mousse au lard fumé. 18€

La Mer

Coquille saint Jacques : Au caviar d'Aquitaine, sur une fondue de poireaux, jus émulsionné à l'huile d'olive de Nyons, tuile amande. 27€

Barbue : Au beurre blanc, gratin de courgette au parmesan, asperges vertes et marinère de coquillages. 25€

Sole style meunière : Sur des oignons doux caramélisés, jeunes pousses d'épinards, mousseline de carotte moutardée. 26€

La Terre

Perdreau de chasse : Les cuisses en ballotines, choux au lard d'Ibaiona, châtaigne, oignons grelots, raisins et salsifis. 27€

Rossini : Dos de biche, fondue de choux rouge cassis et Xérès, crème de céleri et mini pommes dauphines. 29€

Saveurs Thai : Pigeonneau de Guiche, les cuisses confites en samossa, wok de légumes au tandorri, éclat de coco, gingembre et coriandre. 27€

La blonde d'Aquitaine : Cote de bœuf, en deux services :
Sur une fondue d'échalote au Madiran,
puis avec un beurre d'herbe fraîche.

Pour deux personnes: 58€