

Les Entrées

Foie gras : Froid, en mille feuille caramélisé au magret fumé, chaud avec une poudre de pain d'épices, et jeu sur la fraise. 22€

Éloge aux langoustines : En tempura, raviole, carpaccio, et papillote. La bisque allégée d' une glace au chou fleur. 28€

Écllosion : Légumes du jardin de Monsieur Garbage, œuf à 65° et mousse de ricotta, jambon de bœuf ceccina. 21€

La truite de Banka : Tartare sur glace, toast de rillettes fumées, puis rôtie accompagnée d'une sauce gribiche. 22€

Ceviche : Veau et caviar d'Aquitaine aux saveurs florales, condiment citron vanille. 23€

La Mer

Rouget reconstitué : Bouquet de petits légumes de printemps, fine semoule de blé aux raisins blonds, pâte de citron et marinère au basilic. 26€

Barbue : Sur des oignons doux caramélisés, gnocchis noires de pomme de terre, jeunes pousses d'épinards juste cuites, mozzarella et tomates confites. 26€

Homard Breton : Au beurre cancalais, risotto pesto et olives noires de Nyons. Les pinces en croustillant, avec une réduction aux agrumes. 41€

La Terre

Le cochon Basque : Déclinaison, le filet mignon, les pieds panés, la poitrine laquée, mousseline de carotte, pruneaux confits et navets glacés. 25€

Le pigeonneau de Guiche : Sur un palet de polenta au curcuma, nems des cuisses confites, wok de légumes au soja et éclat de coco. 27€

Le veau fermier blonde d'Aquitaine : En deux parties, le filet et les ris. Cannelloni de courgette au Regianno, girolles à la fleur de sel de Guérande. 29€