

Les Entrées

- Foie gras : Mi-cuit, flamby au pain d'épices et caramel d'abricots.
Cannelloni, chou vert et pomme de terre, émulsion de poireaux.* 26p
- Ń uf : Cuit à 66°C puis frit aux flocons de pomme de terre, crème de polenta,
toast au lard de Colonnata et fricassée de champignons de nos sous-bois.* 22p
- Crevettes bio Black Qwehli : Sur une fine tarte sablée au gingembre,
aubergine grillée, pesto de roquette, artichauts poivrades et parmesan Regianno.* 25p
- Tourteau : Nature, au caviar des Pyrénées, huile d'olive et jus de citron.
En txangurro, dans son jus sur une compotée d'oignons doux.* 32p
- Langoustines : Rôties au lard, satay et crémeux de chou fleur.
Croustillant aux poivrons colorés et sauce gribiche.
Carpaccio à la poire et noisettes caramélisées.
Consommé à la coriandre et feuille de riz noir.* 28p

La Mer

- Homard Breton : Glaçage orange, carotte et Armagnac.
Légumes, fleurs et salade bio de la famille Bastellica.* 42p
- Sole : En viennoise de beurre meunière, jus de volaille infusé au thym.
Pommes grenailles farcies à la tartiflette et feuille de moutarde.* 34p
- Coquille Saint Jacques : Sauce au safran, risotto au corail et potimarron.
Tartare au concombre, pomme verte et fromage blanc.* 32p

La Terre

- Biche : Dos rôti au poivre de cassis, sauce Rossini.
Dés de foie poêlé, échalotes confites et crémeux de topinambour.* 34p
- Canard de Challans : Découpe du canard,
Suprême laqué, cuisse confite et tartine de ses béatilles.
Mousseline de patate douce et navets au Porto.* 30p
- Veau fermier du Pays Basque : Copeaux de ceccina,
gratin de macaronis au Comté et morilles au vin Jaune.* 34p