

Las Entradas

Foie gras de Souprosse caramelizado, magret de pato seco,
Chutney de fresas, ruibarbo e hibisco.
36 €

Huevo de la granja Oiloxoko de Sara,
Con salsa suprema de trufa, brioche y Jamón Bellota.
32 €

Espárragos blancos de las Landas, crema de hierbas de la huerta,
Grávelas de trucha Banka y mimosa de huevo.
28 €

Atún rojo marinado en una tartaleta fina,
Mayonesa ligera con hierbas, gel de limón y cilantro.
38 €

Langostinos, asadas, aceite de marisco y bisque cremoso,
Carpaccio, vinagreta de cítrico y sorbete de yuzu.
44 €

El Mar

Filete de Saint-Pierre, confitado en una mantequilla de algas,
Zumo de ttoro, alioli, ratatouille con Pastis e hinojo marinado.
42 €

Merluza al vapor, vienesa de limón y perejil, salsa Noilly-Prat,
Berberechos, patatas granalles y espárragos verdes.
38 €

Filete de rémol a la plancha con salsa Grenoblesa,
Muselina de patatas, habas, guisantes y chorizo
48 €

La Tierra

Cordero lechal de los Pirineos, zumo de Vadouvan y aceitunas verdes,
Yogur griego con menta y cilantro, berenjena y anchoas ahumadas.
46 €

Pechuga de pato de Souprosse asada con especias, salsa agridulce de naranja,
Crujiente de polenta "Grand Roux" con encurtidos de cebolla roja.
38 €

Mollejas salteadas y lacadas con soja,
Crema de zanahoria asada, crujiente de sésamo, ajo negro y anguila ahumada.
52 €

Los Postres

Profiteroles dorados: Hojaldres de almendra, helado de vainilla Bourbon,
Caramelo de mantequilla salada, chocolate caliente fluido «Manjari».
18 €

Blanc manger: Coco, compota de mango,
Helado de coco.
17 €

Bacheran: menta y tagetes, cremoso, supremas y piel de cítricos,
Helado de naranja sanguina.
18 €

Fresera: crema ligera de vainilla,
Sorbete, fresa confitada y zumo con pimienta Timut.
17 €

Tortilla noruega: Sorbete de tomillo limón, galleta suave de naranja,
Segmentos y cítricos confitados.
18 €

Los Quesos

Carrito de quesos frescos y refinados,
Seleccionado por la casa en colaboración con Señor Minvielle, Fromages et Compagnie.
18 €

Café, Dulces y Chocolate 4 €