

Entrantes

Hígado de pato mi cuit y frito,
Tarte tatin de pera, manzana y membrillo.
29 €

Huevo granjero de Etchelecu, salsa Suprême trufada,
Bellota y pan bollo parisiano.
28 €

La tarta de champiñones,
Queso de oveja de Ossau Iraty, castañas y uvas.
26 €

Cigalas cocido, puerros y bisque con curry verde,
Tratar de pepino, sorbete de yuzu.
38 €

Cangrejo, arroz basmati de crustáceo,
Helado de aguacate y mahonesa con aceite de sésamo.
29 €

El Mar

Pescado del día según la pesca y el mercado,
Risotto de calabaza, camarón y limón, salsa emulsionada de aceite de oliva.
34 €

Vieiras asadas, zumo infundido con azafrán,
Endibias estofadas con naranja, nueces.
38 €

El bogavante de Bretania con sate, salsa choron,
Pomme dauphine, tomate crudo y confitado con vinagre balsámico.
49 €

La Tierra

Espalada de ciervo asado,
Salsifí, champiñones y cremoso de patata dulce.
39 €

Mollejas de ternera de los Pirineos,
Champiñones, gnocchi, higos y espinacas.
41 €

Un pastel de pato, salsa "grand veneur",
Hígado de pato, trufas y avellanas.
39 €

Postres y Golosinas

Los profiteroles con el brillo de oro:
Choux de almendras, helado de vainilla Bourbon, caramelo saltado,
Chocolate derretido de "Manjari". 15 €

El soufflé: Soufflé de caramelo,
Frescura de las clementinas con Gran Marnier. 15 €

El limón: Cremoso yuzu, mermelada acidulada de limón caviar,
Sorbete de tomillo limonero. 15 €

El chocolate crujiente: Haba de cacao, galleta de chocolate,
Ganache de pimienta de Kampot. 15 €

La pera: La pera confitada, almendras caramelizadas,
Mousse de queso blanco y helado de miel de Eztiki. 15 €

Queso

Carrito de quesos frescos y refinados,
Seleccionado por la casa con el Señor Minvielle, Fromages et Compagnie.
15 €

El café, golosinas y chocolate 4 €