

La Carte

Quelques saveurs de printemps

En entrée

Belles asperges vertes, à quatre mains, 42€
Braisées au barbecue, meringue végétale, glace thym citron.

Foie gras des Landes poêlé, 45€
Habillé d'une raviole imprimée à l'ail des ours, morilles
Sauce périgueux et belle émulsion de volaille.

En plat

Poularde de chez Arnaud Tauzin en terre et océan 55€
Farci au foie gras, cuisse confite en marinère de coquillage et criste marine

Poisson de retour de pêche 54€
Cresson des fontaines et poireaux déclinés,
Pesto relevé à l'Ossau Iraty, émulsion citronnée, et caviar d'Aquitaine

Un peu de fromage

Le fromage travaillé par le chef 19€
Nuage de tomme reblochonnée de la vallée de Baretous

Le Plateau de fromage Kayolar 25€

En dessert

Notre soufflé chaud au Grand Marnier, 29€
Marmelade, écorce et sorbet plein fruit à l'orange

Les fraises de Mendionde en tartelette contemporaine 21€
Crème brûlée à l'estragon, cristalline aux olives taggiasche, sorbet plein fruit à la fraise.
