

LE MENU DE MAI

Les Mises en Bouche du Chef
Le Pain au sarrasin et le beurre maison

SASHIMI DE SAUMON DE L'ADOUR

Concombre / Piquillos / Piment d'Espelette

LES ASPERGES BELLES DE MARSAN

Mijotée de morilles au xérès / Crème épaisse / Yakitori de poulet fermier

L'AGNEAU: L'ÉPAULE CONFITE CROUSTILLANTE ET LES RIBS MARINE ET GRILLÉ

Pois chiches / Citron confit / Artichauts

LA SÉLECTION DE FROMAGES (SUPP. 8€)

LES FRAISES GARIGUETTE

Cake moelleux pistache / Chartreuse jaune / Verveine

75€ PAR PERSONNE

MENU ET SÉLECTION DE VIN 105€

Menu servi pour l'ensemble de la table et jusqu'à 20h45 maximum



LE GRAND MENU

Les Mises en Bouche du Chef
Le Pain au sarrasin et le beurre maison

LA GROSSE LANGOUSTINE

Ceviche de legumes / Miso / Algues

LA NOIX DE RIS DE VEAU

Asperges / Morilles / Lardo di Colonnata

LA SOUPE DE CHAMPIGNONS DE MADIRAN ET TRUFFE

Brioche et beurre à la truffe

LE PIGEONNEAU FERMIER

Fois gras / Petit pois / Asperges vertes d'ici

LE SAINT MARCELIN A L'AIL DES OURS

LA TARTE AU CHOCOLAT 78% DU VIETNAM

Glace au sésame noir

110€ PAR PERSONNE

MENU ET SÉLECTION DE VIN 145€

Menu servi pour l'ensemble de la table et jusqu'à 20h45 maximum