

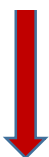
Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé	46€
Plat pouvant remplacer l'entrée dans le menu (supplément menu 21€)	
Pigeon flambé au capucin	52 €
Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28 €)	
Fromage monté	22 €
Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin Fromage pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	
Soufflé chaud au Grand Marnier	20€
Cœur Orange sanguine Plat pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	

MENU DEGUSTATION en 4 Temps **110€**
(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation **55€**

Menu in English



MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

L'asperge blanche des Landes
Chutney vert, cacahuètes, œufs de caille
ou
L'artichaut et la sardine
sur un toast de campagne grillé à l'ail, sauce barigoule

LES PLATS

Poisson du jour
Bimis et beurre d'anchois
ou
Viande du jour
Cocotte de fèves, ventrèche poivrée et orange amère

LES DESSERTS

Le chocolat-café
comme un tiramisu aux Griottines
ou
Merveilles aux fraises,
notes légères d'estragon
Croustillant au sarrasin

Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice €46

This dish can replace the starter in the menu (extra charge in the menu €21)

Pigeon flambéed with a “capucin” €52

This dish can replace the main course in the menu (extra charge in the menu €28)

Homemade Cheese €22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

This cheese can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

Hot soufflé with Grand Marnier €20

Blood-orange heart

This dish can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

TASTING MENU In 4 Times €110
(for the whole table)

Wine Pairing Tasting Menu €55

SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS	White asparagus from the Landes Green chutney, peanuts, quail eggs or Artichoke and sardine on a country bread toast with garlic and barigoule sauce
MAIN-COURSES	Fish of the day Tenderstem broccoli and anchovy butter or Meat of the day Broad beans with peppery pork belly and bitter orange
DESSERTS	The chocolate-coffee like a tiramisu with Griottines or Strawberry “Merveilles” with a light tarragon note crispy with buckwheat