

La Carte

proposée du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner

Pour débiter

Foie gras de canard des Landes de « Mr Dupérier », 43 €
Escalope poêlée, trompettes de la mort aux noix du Périgord,
magret de canard séché et jus au balsamique « Léonardi »

Fruits de mer « un souvenir d'enfance », 68 €
Pince de tourteaux de casier vapeur, fumet coraillé et caviar d'Aquitaine,
consommé de carcasses rôties, coquillages et crustacés au pain de seigle et beurre salé à l'échalote

Truffe blanche du Piémont, 75 €
Gnocchi farci aux artichauts, jus de volaille et légèreté d'Alba

Côté mer

Bar de Ligne du bassin d'Arcachon, 67 €
En filet, grillé parfumé au combava, ravioles d'huîtres du Cap Ferret de « Yoan et Chloé »,
mousseline de céleri rave fumé

Homard européen de casier « à la cheminée », 63 €
Cuit au beurre d'algues iodé, fenouil et Dulce au kumquat, pince à la mayonnaise coraillée

Saint-Pierre de nos côtes Atlantique, 59 €
L'aiguillette confite doucement, jus de volaille au fumet,
ormeaux de Bretagne en persillade et chanterelles jaunes

Côté terre

Ris de veau du Limousin, 62 €
Pomme croustillante au naturel, tête et langue à la gribiche aux fleurs de câpres frites,
raviole d'herbes, croquant de pomme Granny Smith, mousse citron

Lièvre de chasse française 68 €
Râble au sautoir, salsifis rôti à la truffe d'automne, les cuisses façon « Sénateur couteaux », sauce civet

Pigeon à l'étouffée de « Marie Le Guen », 53 €
Rôti sur carcasse, les cuisses confites et aromatisées à la marjolaine,
raviole de betterave à la truffe et toastinette d'abattis

Sélection de fromage Affiné de Pierre Rollet 18 €

Côté sucrerie

Chocolat, 21 €
Ganache « Kalapaia » et mousse à la fève tonka au cœur coulant Baileys

Pomme Reine des Reinettes, 18 €
Sorbet rôti, guimauve de Granny Smith, gelée acidulée, émulsion Calvados

Vanille Bourbon de Madagascar, 19 €
Feuilleté au goût de citron, glace vanillée à la crème anglaise, poudre de caramel et fleur de sel de Batz