



MENU DÉJEUNER

Une grosse tranche de tomate « Cœur de bœuf » de chez Patricia Dondaine...
*garnie de tomates cerise en pickles et de tomates groseille fermentées,
d'herbes et de fleurs du moment, deux condiments –
de tomates confites et de tomates séchées –se mêlent à une sauce tonnato,
thon rouge de Saint-Jean de Luz, râpé de cœur de thon séché*

ou

L'improbable rencontre du caviar Krystal du lac aux mille ilots...
*huitre « Perle Blanche », coques et vernis
pris dans une gelée de coquillages légèrement fumée
(Suppl. 55€)*

Le merlu pêché à la ligne par nos merlutiers luziens...
*cuit à la nacre puis roulé dans une fine tranche de guanciale de Pierre Matayron,
cocos de Paimpol, pesto d'algues bretonnes et citron de Menton confit,
quelques feuilles d'obione et un dashi de jambon « Noir de Bigorre »*

L'incontournable homard bleu aux épices tandoori...
*mousseline de carottes aux agrumes confits,
réduction de poivre de Lampong à la coriandre fraîche, montée au beurre noisette
(Suppl. 28€)*

ou

La tendre canette des Dombes de chez Miéral...
*le suprême est rôti en croûte de sarrasin et anis,
la cuisse est confite et roulée dans un beignet, haricots fils sautés au poivre Voatsipéféry,
cassis frais et cassis fermentés, jus de canard au whisky tourbé*

La figue noire et ronde de Bordeaux de chez Monsieur Baud...
*est servie fraîche... marinée dans un jus de fruits noirs...
rôtie au miel et au romarin... en marmelade...
fines tuiles croustillantes garnies d'une crème glacée à l'huile d'olive et de panna cotta, chantilly à la feuille de figuier*

ou

La surprenante association du chocolat et du pimiento del piquillo confit...
*crémeux au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit et praliné aux noix, condiment chipotle, sorbet chocolat/chipotle, arlettes
croustillantes*

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,
framboises Tulaמעn fraîches, d'autres compotées, d'autres enfin en sorbet,
chantilly parfumée de genièvre et de géranium
(Suppl. 18€)*

95 €

Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (suppl. 22€)
Nous vous proposons également l'accord mets et vins à 75€