



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 tomato,
thon rouge de Saint-Jean de Luz, râpée de cœur de thon séché*

ou

Comme une icône... l'huître spéciale au caviar Kristal du lac des mille îlots...
velouté glacé de haricots maïs du Béarn à peine relevé de vinaigre de Barolo
(suppl. 55€)

Le merlu péché à la ligne par nos merlutiers luziens...
*cuit à la nacre puis roulé dans une fine tranche de guanciaie 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 Voatsipériféry,
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 mascarpone à l'huile d'olive vanillée
et d'une panna cotta 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 Tulameen 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€*