



## MENU DEJEUNER

Mikado de betteraves rouges et crapaudine poudrée de roses de Damas...  
*daurade royale de Saint-Jean de Luz marinée aux baies roses,*  
*gel de feuilles de cassis, oxalys et shiso pourpres, jus réduit de betterave relevé de saké*

*ou*

L'oursin de Galice et le caviar Kristal  
*fine crème prise de chou-fleur de chez Patricia Dondaine*  
*noisettes du Piémont, émulsion aux oursins*  
*(suppl. 55€)*

Les premières Saint-Jacques de la baie de Seine...  
*juste rôties à la graisse de canard,*  
*salsifis et morceaux de châtaigne roulés dans un jus de volaille au whisky tourbé,*  
*traces d'ail noir, émulsion de châtaigne*

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 pintade jaune des Landes élevée en liberté dans les pins des Landes...  
*le suprême est rôti croustillant sur la peau et l'aileron farci est laqué,*  
*« escaoutoum » de maïs grand roux, beignet de maïs à l'estragon,*  
*jus de rôti enrichi de girolles et relevé de mollé et de baies de Siltimur*

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*

L'intéressante association du chocolat et du cèpe de Bordeaux...  
*mousse au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit sacher au chocolat,*  
*gavottes au chocolat, cèpes rôtis au sirop de fèves de cacao,*  
*crème glacée aux cèpes, confiture de lait au sarrasin*

*ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Daroze de votre choix,*  
*coings confits et d'autres en pâte, d'autres compotés, d'autres enfin en sorbet,*  
*chantilly parfumée de baies des Batak*  
*(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€*