



## MENU DÉJEUNER

Les tomates anciennes de Patricia Dondaine, maraichère en grande couronne parisienne...

*certaines sont crues, d'autres légèrement confites ou encore en pickles...*

*deux condiments – de tomates confites et de tomates séchées –*

*se mélangent à une sauce tomate, thon rouge de Saint-Jean de Luz,*

*basilic et poudre d'olives Taggiasche*

*ou*

L'improbable rencontre du caviar Krystal du lac aux mille îlots et des pois chiches frais de Didier Ferreint...

*huître « Perle Blanche », coques et vernis*

*pris dans une gelée de coquillages légèrement fumée*

*(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 Pigna, 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 relevés de poivre Foatsipéféry,*

*cassis frais et cassis fermentés, jus de canard au whisky tourbé*

L'abricot Bergeron de chez Yannick Colombier, producteur à Moissac...

*sur une tarte feuilletée garnie d'une crème d'amande aux zestes de citrons et*

*gingembre confit, sabayon champagne/safran,*

*une crème glacée à l'huile d'olive pour rafraîchir le tout*

*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 Tulaheen fraîches, 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€*