



## MENU DEJEUNER

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 mélangent à une sauce tonnato,  
thon rouge de Saint-Jean de Luz, râpée de cœur de thon séché*

*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 veris  
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 guanciale 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 fêlés sautés au poivre Voatsipifery,  
cassis frais et cassis fermentés, jus de canard au whiskey 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 pimentino del piquillo confit...  
*crèmeux 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 Daroze 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€*