



MENU DÉJEUNER

Le cèpe de Bordeaux, joyau de notre table en automne...
*carpaccio au foie gras de canard des Landes,
crème de noix fraîches du Périgord, émulsion au vin jaune d'Arbois*
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 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 pintade jaune des Landes élevé en liberté dans les pins des Landes...
*le suprême est rôti croustillant sur la peau et l'aïliron 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 Darroze de votre choix,
framboises Tulameen fraîches, d'autres compotées, d'autres enfin en sorbet,
chantilly parfumée de genèvre 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€