



MENU DÉGUSTATION EN 9 TEMPS

Qui dit amandes fraîches, dit ajo-blanco...
relevé de pétales d'ail rose de Lautrec en pickles,
anchois frais de Saint-Jean de Luz marinés de colatura di alici di Cetara, concombres épineux,
feuilles d'huître et câpres de Pantelleria juste frites

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€)

Les tomates anciennes de Patricia Dondaine, maraîchère 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 tonnato,
thon rouge de Saint-Jean de Luz, basilic et poudre d'olives Taggiasche

Le foie gras de canard trié par la famille Dupérier dans les Landes...
juste rôti aux graines de sésame et sarrasin, melon « Piel de Sapo » relevé de feuilles fraîches de Sancho,
acidité d'un jus au saké

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

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 »

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

ou

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...
filet grillé à la cheminée... shabu shabu avec des lamelles taillées dans l'entrecôte...
fèves et piments del Piquillo, sauce bœuf
(Suppl. 85€)

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...
sélectionné par Béñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz, confiture de grosses cerises noires d'Itxassou

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

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€)

250€

Nous vous proposons un accord mets et vins en 8 temps à 175€



MENU DÉGUSTATION EN 6 TEMPS

Qui dit amandes fraîches, dit ajo-blanco...
relevé de pétales d'ail rose de Lautrec en pickles,
anchois frais de Saint-Jean de Luz marinés de colatura di alici di Cetara, concombres épineux,
feuilles d'huître et câpres de Pantelleria juste frites

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€)

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 mêlent à une sauce tonnato,
thon rouge de Saint-Jean de Luz, basilic et poudre d'olives Taggiasche

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 »

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

ou

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...
filet grillé à la cheminée... shabu shabu avec des lamelles taillées dans l'entrecôte...
fèves et pimientos del Piquillo, sauce bœuf
(Suppl. 85€)

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...
sélectionné par Béñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz,
confiture de grosses cerises noires d'Itrassou
(Suppl. 22€)

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€)

195€

Nous vous proposons un accord mets et vins en 5 temps à 150€



MENU VÉGÉTARIEN

La crapaudine cuite en robe des champs...
*crème crue fumée au foin, caviar de piment d'Espelette et de persil plat,
herbes et fleurs*

Les tomates anciennes de Patricia Dondaine, maraîchère en grande couronne parisienne...
*certaines sont crues, d'autres légèrement confites ou encore en pickles...
deux condiments – de tomates confites et de tomates séchées,
basilic et poudre d'olives Taggiasche*

Le petit épeautre de Haute Provence cuisiné comme un risotto...
côtes et verts de blette

La carotte des sables de Terroir d'Avenir, maraîcher en Provence...
*cuisiné comme un gâteau fondant aux épices Tandoori,
mousseline de carottes aux agrumes, jus à la coriandre fraîche et cébette*

Les fèves de Patricia Dondaine, maraîchère dans l'Essonne...
cuisinées en raviole, bouillon parfumé au parmesan et au kombu

Le navet de Nancy cuisiné façon « Wellington » ...
aux giroles et à la fleur de thym, jus des pluches au miel de Paris

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...
sélectionné par Béñat, notre fromager à Saint-Jean-de-Luz, confiture de grosses cerises noires d'Itxassou

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*

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€)

250€

Nous vous proposons également un menu en 6 services à 195€ sans le risotto, les fèves et les fraises Ciflorette