

La cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard"

Auguste Escoffier



Menu « Automne »

Œuf nacré, butternut, champignons sauvages

Ou

Coeur de saumon fumé, vierge de tomates confites

Pluma Ibérique, sauce cèpes, blé fumé, purée butternut, crumble noisette

Ou

Filet de bar, artichauts, hollandaise au beurre d'algues

Ou

Ris de veau, fenouil, mascarpone (+8€)

Tarte chocolat trop bonne

Ou

Poire chikorée

Ou

L'assiette de Fromages fermiers (+4€)

Menu « Automne » 3 plats : 33€*

Accord mets et vins : 24€

Menu du midi entrée plat ou plat/dessert: 27€

***38€, vendredi soir, samedi soir et veille de jour férié**

Choix du menu pour l'ensemble des convives

N'hésitez-pas à nous faire part de vos intolérances

Le restaurant est ouvert du mardi au samedi
sauf samedi midi et hors repas de groupes du dimanche au
lundi

Menu « L'Expérience »

A l'apéritif

Macaron poireau, encre de seiche

Billes d'olive parmesan

Bavarois tomate/poivron

Pour commencer

Bouchée à l'azote liquide

Opéra de Foie gras, anguille fumée, coings 16€

Pomme de terre, genièvre, truite et œuf fumé 12€

Carpaccio de Langoustines au caviar d'Aquitaine * 28€

Mitonnée de homard et gambas * 24€

Ensuite

Filet de biche fumé, myrtilles, betteraves 32€

Supplément Fromages affinés 12€

Dessert

Poire, chikorée 13€

Fantaisie chocolat 13€

L'Expérience en 6 temps : 55€

Accord mets et vins : 30€

L'Expérience en 8 temps : 82€ (plats avec un « * »)

Accord mets et vins : 34€

Les plats au choix à la carte

Choix du menu pour l'ensemble des convives

N'hésitez-pas à nous faire part de vos intolérances