

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 « Été »

Tartare de saumon fumé, artichauts, citronnelle

Ou

Betteraves, pousses de salade, feta, Morteau

Magret du Sud-Ouest fumé, déclinaison d'abricots

Ou

Dorade Sébaste, fenouil, jus de homard

Ou

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

Tarte chocolat trop bonne

Ou

Pavlova fruits rouges

Ou

L'assiette de Fromages fermiers (+4€)

Menu « Été » 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

Glace tomate/poivron

Pour commencer

Bouchée à l'azote liquide

Calamars, artichauts, avocat, coriandre, verveine 18€

Œuf nacré, giroles, foie gras 12€

Carpaccio de Langoustines au caviar d'Aquitaine * 28€

Mitonnée de homard et gambas * 24€

Ensuite

Filet de bœuf fumé, jus de veau café 28€

Supplément Fromages affinés 12€

Dessert

Figues, graines, pesto 12€

Fantaisie chocolat 12€

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