

*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

Gaspacho de pastèque, olive

\*\*\*

Magret de canard du Sud-Ouest, déclinaison d'abricots

Ou

Tataki de thon à la citronnelle, nouille sautées

Ou

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

\*\*\*

Tarte au 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  
Bille 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

Pavlova pêche rôtie 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