

Araignée de mer de Saint-Jean-de-Luz et avocat,
agrumes, coriandre et radis
42 €

~

Le bœuf de Bazas en fin tartare et crème d'huître,
caviar d'Aquitaine et pousses d'oxalis
61 €

~

Asperges vertes de Jérôme Galis, condimentées de trois façons,
truffe du Périgord, parmesan et Noir de Bigorre
37 €

~

Ris de veau doré au sautoir et asperges blanches,
morilles, ail des ours et vin jaune
45 €

~

Terrine de foie gras des Landes au vin de madère vieux,
salade de pissenlit et noisette du Médoc
38 €

Sole d'Arcachon et pommes de terre confites,
celtuce, cresson, caviar et velouté d'huîtres
74 €

~

Turbot de nos côtes rôti au beurre d'algues,
coquillages au naturel, blettes et Frégola
85 €

~

Homard bleu « à la presse » cuit au foin, butternut,
bisque à la bordelaise et râpée de truffe périgourdine
120 €

~

Filet de veau Blonde d'Aquitaine, jarret braisé, moelle,
légumes tubéreux et consommé infusé aux herbes maraîchères
68 €

~

Pigeon rôti au four et son jus légèrement épicé,
purée de céleri rave, mini betteraves et pain d'épices
67 €

Chef des cuisines Gilad Peled

Carte des desserts

Le citron Kalamansi en fin cristal, émulsion de camomille
et perles de citron caviar, meringue aux zestes confits
22 €

~

Le parfait glacé aux feuilles de Pélargonium et litchi,
cœur coulant à la grenade
22 €

~

Le soufflé chaud à la noix de coco marbré de chocolat,
lait de coco rafraîchi en sorbet
22 €

~

La vague croustillante au caramel, condiment acidulé
et son sorbet lacté aux zestes
22 €

~

Le chocolat Manjari comme une forêt noire,
Amarena et mousse de griottines, glace à la levure
24 €

~

Notre sélection de fromages affinés français et anglais
24 €

Chef pâtissier Arthur Fèvre