Notre Carte

Entrées

Entrée du Moment	15€
Escargots en croûte de Paprika, Crème de Topinambours, Tomates Confites et Emulsion Persil	25€
Foie Gras de Canard poêlé, Purée de Potimarron au Curcuma, Coulis de Jus de Poire à l'Armagnac	30€
Huîtres pochées en Habit Vert, Voile de Daïkon, Echalote, Infusion Citronnelle et Soja	30€
Pot-au-feu de Légumes, Poitrine de Cochon confite, Agrumes et Safran	32€

Plats

L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	22€
Plat du Moment	24€
Thon Rouge de Ligne Teriyaki, Pommes Grenailles à la Moutarde à l'Ancienne, Sauce Tomate, Jus Citronnelle - Gingembre	30€
Bar de Ligne, Fondue de Poireaux au Sésame, Oignon Rouge confit et Emulsion de Fenouil au Citron Vert	32€
Suprême de Pintade farci au Foie Gras et Champignons flambés à l'Armagnac et Mousseline de Panais	32€
Filet de Boeuf Rôti au Sésame Noir, Artichaut façon Barigoule, Truffe de Bourgogne	36€
Turbot, Tombée de Pakchoï aux Olives de Kalamata, Bouillon Dashi au Charbon Végétal et Kalamansi	38€

Desserts

Dessert du Moment	10€
Eclair au Cacao, Crémeux Chocolat à l'Armagnac	14€
Poire Confite au Caramel Beurre Salé Passion, Pain de Gênes, Marmelade Orange Passion, Crème de Marron Vanille et Citron Vert	14€
Crémeux Chocolat Caraïbes au Lait d'Amande, Compotée de Raisins à la Fève de Tonka, Meringue Chocolat	14€
Soufflé Grand Marnier, insert Sorbet à l'Orange *(à commander en début de repas)*	17€

Nos Menus

Le Menu Biscarrosse

- *Seulement disponible pour tous les convives d'une même table* -

Menu Découverte en 5 services : 75€
ou
Menu Découverte en 5 services
avec Accord Mets et Vins - 4 verres de vin : 115€

Le Menu Retour du Marché

- Disponible midi et soir -

Entrée, Plat et Dessert : 32€
ou
Entrée et Plat / Plat et Dessert : 26€

Le Menu D'automne

- Disponible midi et soir -

69 euros

Le Menu "Petit Gourmet"

- Jusqu'à 12 ans -

Plat et Dessert du Menu Retour Du Marché : 18€
en portion adaptée

LE MENU D'AUTOMNE

-Disponible midi et soir-

69 euros

Foie Gras de Canard poêlé, Purée de Potimarron au Curcuma,
Coulis de Jus de Poire à l'Armagnac

Suprême de Pintade farci au Foie Gras et Champignons flambés à l'Armagnac,
Mousseline de Panais et Jus de Volaille à la Vanille

Eclair au Cacao, Crémeux Chocolat à l'Armagnac