

## LES ENTREES

<b>Tourteau</b> – Riz vinaigré, maïs, shizo et parmesan	25€
<b>Mi-cuit de bonite</b> – Tomate, poivron et framboise	25€
<b>Poisson du port mariné</b> – Pomme verte, cumbawa, radis et sésame acidulé	25€
<b>Foie gras de canard rôti à la braise</b> – Bouillon fumé d'oseille	25€

## LES PLATS

<b>Homard entier en éclade d'aiguille de pin</b> – Fenouil en salade et confit, noisette	58€
<b>Poisson à la braise</b> – Courgettes grillées, bouillon agapanthail et sauce béarnaise	32€
<b>Filet de Saint Pierre</b> – Fèves, petit pois, chips d'ail et beurre noir	32€
<b>Filet de canard landais</b> – Pomme Anna, jus au foie gras et roquette	36€

## LES DESSERTS

<b>Caramel au beurre salé</b> – Millet soufflé et céréales	13€
<b>Fraises fraîches</b> – Crème citron, glace fraise et sorbet citron Meyer, biscuit sablé	13€
<b>Soufflé chaud</b> – Chocolat et Armagnac	13€
<b>Rhubarbe, comme un vacherin</b> – Cerise et glace verveine	13€
<b>Sélection de fromages</b>	13€