

LES ENTREES

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

LES PLATS

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

LES DESSERTS

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