

Les entrées

Tourteau – Riz Vinaigré, Maïs, Shizo et Parmesan	25 €
Foie Gras de Canard Rôti à la Braise de Mr Pussacq – Bouillon à l’Oseille	30 €
Fumé	
Chipiron Grillé – Feuilles et Graines de Moutarde, Vinaigrette à l’Orange et	25 €
Xérès	
Bar de Ligne Mariné – Avocats, Citron Vert, Poivre de Timut,	25 €
Pamplemousse, Ravioles Croustillantes	

Les plats

Homard Entier en Éclade – Cèpes, Livèche et Tomme de Brebis	62 €
Retour de Pêche Grillé à la Braise – Pulpe et Chips de Panais, Persil et Ail	32 €
Confit	
Filet de Canard des Landes – Girolles et Pommes Grenaille à la Sauge,	36 €
Jus au Foie Gras	
Saint-Pierre – Betterave Cuite à la Braise, Hollandaise au Curcuma et Beurre	32 €
d’Herbes	

Les desserts (à commander en début de repas)

Soufflé Chaud – Chocolat et Armagnac	13 €
Framboises et Banane – Ganache Montée Dulcey, Gingembre et Spéculos	13 €
Dôme Chocolat – Mousse Café, Kahlùà, Dacquoise Cacao et Glace Noisette	13 €
Figues – Rôties et Fraîches, Sorbet Cassis et Sureau ; Biscuit Vanille et Crème	13 €
Légère	
Sélection de fromages	13 €

Tous nos poissons proviennent chaque jour de la pêche locale du port de Capbreton.

Menu à la Carte

50€

Composez votre menu avec :

Une Entrée, un Plat et un Dessert de votre choix.

Avec un supplément de 5 € pour le Foie Gras et de 30 € pour le Homard.

Menu Découverte

65€

(Servi uniquement pour l'ensemble de la table)

Ce menu est composé de cinq plats choisis par le Chef.

Menu Homard & Crustacés

80€

Tourteau

Riz Vinaigré, Maïs, Shizo et Parmesan

Pince de Homard

Bouillon Crémeux et Œuf Parfait

Queue de Homard Fumée en Éclade

Cèpes, Livèche et Tomme de Brebis

Framboises et Banane

Ganache Montée Ducley, Gingembre et Spéculos