

Menu à la carte

50€

Composez votre menu avec :

Une entrée, un plat et un dessert de votre choix.

Moyennant 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 oeuf parfait

Queue de homard fumée en éclade

Asperges blanches rôties et sabayon citron

Fraises gariguettes

Citron Meyers, sablé breton, glace à la fraise

Les entrées

Tourteau - Riz vinaigré, maïs, shizo et parmesan	25 €
Foie gras de canard rôti à la braise - Bouillon fumé d'oseille	25 €
Ris de veau - Kumquats, asperges vertes à la braise et jus d'herbes	25 €
Bar mariné - Avocats, citron vert, poivre de timut, pamplemousses, ravioles croustillantes	25 €

Les plats

Homard entier fumé en éclade - Asperges blanches rôties et sabayon citron	58 €
Maigre grillé à la braise - Marinière de coques et petits pois	32 €
Filet de boeuf (blonde d'Aquitaine) - Carottes confites et jus au romarin	36 €
Lotte - Artichauts au poivre des côtes, lard gascon	32 €

Les desserts (à commander en début de repas)

Soufflé chaud - Chocolat et armagnac	13 €
Fraises gariguettes - Citron Meyers, sablé breton, glace à la fraise	13 €
Milles feuilles - Crèmes vanille et cardamome, sangria réduite, sorbet poire	13 €
Framboises et banane - Ganache montée dulcette, gingembre et spéculos	13 €
Sélection de fromages	13 €

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