



Menu Saveurs 39€

L'oeuf fermier croustillant autour de l'asperge et de l'ail des ours

Ou

La Truite de Licq Atherey fumée en peau de betterave infusée à la tonka, Hollandaise légère au miso

Pavé de lieu jaune en croûte de Tarama, fregola sarda aux asperges, crème de crustacés

Ou

L'épaule d'agneau de 7 heures grillée à la braise et farci aux ris d'agneau, carottes glacées et jus à l'origan du jardin

Gourmandise de chocolat Macaé 68% et Baileys

Ou

La Vanille et le maïs en millefeuille de polenta, praliné pop corn et texture de vanille

MENU XIPINI (ENFANT MOINS DE 12 ANS) 15€

POISSON DU MOMENT OU AIGUILLETTE DE BOEUF - FRITES OU LÉGUMES

MOELLEUX CHOCOLAT MAISON OU GLACE/SORBET AVEC OU SANS CHANTILLY

Mise à jour 20/03/2024



Menu Découverte

6 plats - 70€

4 plats - 54 €

Amuse Bouche

Raviole de langoustines condimentée et filet de boeuf en Gravlax

Entrée

Gâteau de foie gras/ céleri truffé , gel d'airelles

Poisson

Le poisson noble de la criée, au sabayon herbacé et fregola sarda aux asperges

Viande

Pigeon de la ferme Aharzaina en crôte de grué de cacao, cromesquis d'abats et jus oabika

Ou

Ris de veau croustillant au quinoa soufflé, topinambour et champignons shitaké sautés, caramel houblonné

Avant dessert

Douceur pistache vanille et thé matcha

Ou

Le fromage travaillé, poivre fumé et poire Conférence

Dessert

Citron en texture muesli et glace royale, émulsion fromage blanc /verveine

Mise à jour 14/03/2024