

Menu Bib Gourmand

39 euros (entrée, plat, dessert)

Entrées

L'huître Fujiyama

Tartare d'huître naturelle de Raymond Kadem, échalote, fruit de la passion, gingembre frais, crème fouettée au wasabi, kakigori au bouillon dashi et vinaigre de sakura fumé, jus de grenade fraîche, feuille de sakura en saumure et zestes de citron vert

Betterave rôtie au miel de sarrasin

Fromage frais fumé au foin, pignons de pin torréfiés, pesto de céleri branche

Asperges poêlées au beurre salé

Sauce crème infusée au speck et au parmesan

Plats

La bourride de lotte, entre Atlantique et Méditerranée

Poireaux nouveaux, céleri branche, échalote, crème crue et aioli

Joue de porc confite au Pineau des Charentes

Carottes, navets glacés, pomme fruit et fregola sarda

Desserts

Kouign miam miam

Servi avec caramel au beurre salé

Le gâteau nuage au basilic

Fraises de pays et douceur de chocolat blanc

Entre la poire et le fromage

Petite poire bio pochée aux douces épices, tuile aux noix, glace au roquefort

Carte des Petits et Grands Délices

Gargantua ou délicat gourmet, il est parfois urgent de se faire plaisir, de découvrir des produits et des goûts, de réanimer des souvenirs de papilles

Pommes grenailles au caviar d'Aquitaine

À la crème crue et à la ciboulette

25 euros

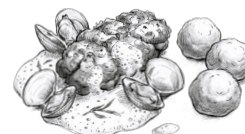


Carpaccio de bœuf Wagyu

Élevé au Japon aromatisé au sésame et au condiment de poireau, sauce ponzu yuzu

25 euros

Entrée ou dessert OFFERT (choisir dans le menu Bib) avec le riz de veau ou le homard



Ris de veau croustillant

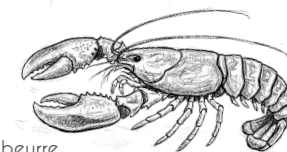
Coques vapeur et émulsion marinière à l'estragon pommes Dauphine

52 euros

Le grand bleu

Précédé d'une huître Fujiyama
Homard de nos côtes rôti entier (600 g) au beurre d'herbes fraîches, pommes grenailles au four

85 euros

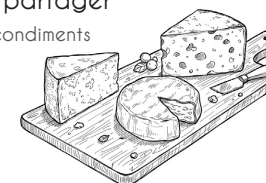


Entrée ou dessert supplémentaire 7 euros

Assiette de fromages affinés à partager

Les bonnes pâtes du moment et leurs condiments

7.50 euros



Nous ne travaillons que des produits frais et nous sommes donc dépendants de la pêche et de la météo

La liste des allergènes est consultable sur demande. Viandes de provenance française.