

NOTRE CARTE

A PARTAGER

Assiette de Jambon Ibérique "Pata Negra"		39€
Le Caviar de la Ferme "Perlita" servi avec Rattes tièdes et Crème d'Isigny	30 grammes	50€
	50 grammes	110€

ENTRÉES

Soupe de Moules à l'Orange et Safran, Julienne de Légumes	22€
Carpaccio de Magret de Canard, Marinade d'Ail Noir de Biscarrosse, Truffe d'été et Salade d'Herbes	24€
Tartare de Truite des Pyrénées Retour des Iles	26€
Le Foie Gras des Landes mi-cuit au Beumes de Venise, Gel et Confit de Lavande	27€

PLATS

L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	22€
Tarte Fine de Filets de Rouget, Fondue d'Oignons, Crème d'Etrilles légèrement pimentée et Petits Légumes de saison	29€
Coquilles St Jacques rôties, Galette de Riz Gluant, Beurre de Yuzu et Tobiko aux Agrumes	38€
Caille farcie au Foie Gras, Tombée d'Epinards, Abricots Secs en Aigre Douce	39€
Filet de Bœuf « Béret Noir » aux Vongoles, Pommes Dauphines à l'Encre de Seiche	39€

DESSERTS

Pavlova aux Fruits Rouges, Parfumée à l'Eau de Rose	13€
Coing confit au Sirop d'Epices et Sorbet Basilic Citron Vert	14€
Sélection de Fromages Affinés et sa Confiture de Cerises Noires de la Maison Miot	15€
Crèmeux Chocolat Croustillant, Myrtilles, Emulsion Caramel Balsamique	16€
Soufflé Grand Marnier, insert Sorbet à l'Orange	17€

NOS MENUS

LE MENU BISCARROSSE

- Midi et Soir -

2 Formules :

Menu entrée, plat et dessert : 75€

ou avec Accord Mets et Vins - 1 verre de vin par plat : 105€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Le Foie Gras des Landes mi-cuit au Beumes de Venise,
Gel et Confit de Lavande

Carpaccio de Magret de Canard, Marinade d'Ail Noir de Biscarrosse, Truffe d'été et
Salade d'Herbes

Soupe de Moules à l'Orange et Safran, Julienne de Légumes

PLATS

Tarte Fine de Filets de Rouget, Fondue d'Oignons,
Crème d'Etrilles légèrement pimentée et Petits Légumes de saison

Caille farcie au Foie Gras, Tombée d'Épinards, Abricots Secs en Aigre Douce

Coquilles St Jacques rôties, Galette de Riz Gluant, Beurre de Yuzu et Tobiko aux Agrumes

DESSERTS

Sélection de Fromages Affinés et sa Confiture de Cerises Noires de la Maison Miot

Pavlova aux Fruits Rouges, Parfumée à l'Eau de Rose

Crèmeux Chocolat Croustillant, Myrtilles, Emulsion Caramel Balsamique

LE MENU RETOUR DU MARCHÉ

- Uniquement le Midi -

2 Formules :

Entrée - Plat - Dessert : 29€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 23€

LE MENU "PETIT GOURMET"

- Jusqu'à 12 ans -

18€

Plat et Dessert du Menu Retour Du Marché
au choix, en portion adaptée