

NOTRE CARTE

A PARTAGER

Huîtres N°3 du Bassin d'Arcachon de Stéphane Bontemps <i>1/2 Citron, Beurre Salé et son Vinaigre d'Echalotes</i>	x 6 huîtres	14€
	x 9 huîtres	18€
	x 12 huîtres	24€
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€
Betterave en Croûte de Sel, Purée de Potimarron, Fruits de la Passion	23€
Tartare de Truite des Pyrénées Retour des Iles	26€
Foie Gras cuit à la Flamme, Chutney Pruneaux-Courgettes, Coulis acidulé Pomme Verte-Poire	27€

PLATS

L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	22€
Barbue, Mousseline de Panais rôtis, Crème de Cresson et Pamplemousse	31€
Noix de St Jacques rôties, Galette de Riz Gluant, Beurre de Yuzu et Tobiko aux Agrumes	38€
Caille farcie au Foie Gras, Tombée d'Épinards, Abricots Secs en Aigre Douce	39€
Filet de Bœuf au Sésame noir, Endives caramélisées, Trompettes de la Mort et Truffe de Bourgogne	42€

DESSERTS

Espuma de Bleu Basque, Bâtonnets de Comté, Caviar d'Aubergine et Crumble Romarin	13€
Salade d'Agrumes, Crème Glacée aux Marrons et Tuile Miel et Orange	13€
Coing confit au Sirop d'Épices et Sorbet Basilic Citron Vert	14€
Délice Chocolaté, Emulsion Amande, Crème et Tuile Citron, Sorbet Chocolat Whisky	16€
Soufflé Grand Marnier, insert Sorbet à l'Orange	17€

NOS MENUS

LE MENU BISCARROSSE

- Disponible Midi et Soir -

Menu Découverte en 5 services : 75€

ou

Menu Découverte en 5 services
avec Accord Mets et Vins - 1 verre de vin par plat : 115€

LE MENU RETOUR DU MARCHÉ

- Uniquement le Midi -

Entrée, Plat et Dessert : 32€

ou

Entrée et Plat / Plat et Dessert : 26€

LE MENU "PETIT GOURMET"

- Jusqu'à 12 ans -

Plat et Dessert du Menu Retour Du Marché : 18€
en portion adaptée

