

LES VINS DE CHAMPAGNE SERVIS AU VERRE - 12 cl

Delamotte – Blanc de Blancs - 26

Billecart Salmon - Brut Rosé - 32

LES VINS SERVIS AU VERRE

vins blancs secs - 15 cl

Chablis - château de Maligny - 1er cru montée de Tonnerre 2017 - 20
Vin de Pays des Côtes Catalanes 2003 - cuvée D18 - domaine Olivier Pithon - 22
Pouilly Fuissé 2014 – La Roche – domaine Bret Brothers - 25
Meursault – Les Charmes 2009 domaine Latour Giraud - 30

vins rouges - 15 cl

Languedoc 2008 – Saint Martin de Grave - 18 Pomerol - cht. Taillefer 2010 -30
Savigny les Beaune 2005 - La Dominode - 1er Cru - JM Pavelot - 30

vins de dessert

Maydie Tannat vintage 2011 - 14 (10 cl) Banyuls "Rimage" 2008 Saperas - 15 (10 cl)
Montilla Moriles Alvéar P.X.2000 - 15 (6 cl)

eau minérale 50cl 7 € - 100cl 9 €
source gallo-romaine ST GERON minérale gazeuse naturelle 37,5 cl 6 € - 75cl 9 €
jus de fruits - sodas - softs - bière 10 € café expresso 7 € - thé , infusions 8 €

**MENU "CUEILLETTE DU MOMENT" 58 €
EN 3 SERVICES**

damier de St Jacques marinées

*gelée d'écrevisses en fraîcheur maraichère, émulsion coraillée
ou fondant de pomme de terre au foie gras*

*pavé de merlu cuit à la plaque, marinière d'asperges vertes et champignons
ou filet de canette en fine croûte, escaoutoun de maïs aux fèves*

tomme de brebis d'Ossau et cabécou

ou

*ravioles de mangue et fruits de la passion, feuilleté crémeux "vanille rhum"
ou griottes en sablé pistaché, en sorbet, compotée au Guignolet*

suggestion forfait boissons 38 €

flûte de champagne Bonnaire
Macon Cruzille blanc 2018 – domaine de l'Echelette
Bordeaux – Château Brandey 2017
eau minérale - café expresso.

**MENU "DÉCOUVERTE" 180 €
AUTOUR DE LA CARTE DU MOMENT
EN 7 SERVICES**

*spéciales d'Arcachon, caviar Ebène,
tartare d'algues - mertensia maritima*

*pavé de turbot sauvage, écume raifort
cousinage de racines potagères*

la truffe en coque de truffe

*caneton croisé, orange, olive et navet
filet rosé, la cuisse en bigarade*

*Fougeru mûré à la truffe
pousses douces et amères*

boule surprise, punch au thé vert

*marrons glacés "Mont-Blanc",
perles de mangoustan*

proposition pour l'ensemble de la table



**MENU "SIGNATURE" 130 €
EN 4 SERVICES**

*huître spéciales d'Arcachon rafraîchie
en royale et tartare d'algues*

*quenelle d'écrevisses en
bouillon d'herbes parfumées*

*poularde façon "Belle Aurore"
foie gras, ris de veau, laitue au jus*

*crêpe soufflée, émulsion « Suzette »
sorbet mandarine confite*

proposition pour l'ensemble de la table

ENTRÉES

*LANGOUSTINES MARINÉES, "CITRON CAVIAR" 38
fleurettes de légumes coraillées et noisettes grillées*

*FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES EN TERRINE 42
fg Label Rouge pré grillé - chutney, crumble noisettes*

*QUENELLES D'ÉCREVISSSES « PATTES ROUGES » 48
bouillon d'herbes parfumées*

*LA TRUFFE EN COQUE DE TRUFFE 85
truffe noire cuite entière à l'étouffée dans sa coque de truffe*

*HUÎTRES D'ARCACHON, CAVIAR EBÈNE, FEUILLES AU GOÛT D'HUÎTRE 58
"spéciales" de Joël Dupuch, en tartare, infusée et rafraîchie*

*VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, POULE FAISANE, TRUFFE BLANCHE RÂPÉE 48
aiguillettes de poule faisane pochée*

CRUSTACÉ – POISSON

*TURBOT SAUVAGE A LA PLAQUE, COUSINAGE DE RACINES POTAGERES 78
légère brandade, jus de barbes en écume au raifort*

*HOMARD VAPEUR, CHAMPIGNONS ÉTUVÉS, FONDANT DE POMMES DE TERRE 78
la pince coraillée en beignet - la chair en transparence - la queue en émulsion de "crème de tête"*

VIANDES

*POULARDE D'ARNAUD TAUZIN "BELLE AURORE" 62 par personne
truffe noire, foie gras, cœur de laitue au jus - servi pour 2 convives-*

*CANETON CROISÉ, ORANGE, OLIVE ET NAVET 52
filet rosé, foie gras, bigarade, navet surprise - la cuisse poudrée d'olive*

*RIS DE VEAU EN COCOTTE, CÈPE PERSILLÉ 55
dôme de macaronis*

*QUARTIER D'AGNEAU DE LAIT, PREMIERES ASPERGES DE PROVENCE 62
le carré rôti et persillé - l'épaule au four*

FROMAGES

sélection confidentielle issue de producteurs de qualité

TOMME DE BREBIS D'OSSAU ET CABECOU 16

FOUGERU MURÉ À LA TRUFFE, POUSSES DOUCES ET AMÈRES 18

DESSERTS

à commander en début de repas

*RUSSE PISTACHÉ, BAIES ROUGES EN GELÉE 19
caillé de brebis en sorbet*

*MARRONS GLACES, MANGOUSTAN, VANILLE 20
perles de mangoustan, marrons glacés "Mont Blanc"*

*CRÊPE SOUFFLÉE MANDARINE, ÉMULSION « SUZETTE » 22
sorbet à la mandarine confite*

*PARFAIT LIÉGEOIS, CROUSTILLANT D'AMANDES, CRISTALLINES DE POIRE 21
éclats de moka glacés – café anisé*