

MENU "DECOUVERTE"

en 8 services

spéciales d'Arcachon, caviar Ebène,
la feuille au goût d'huître

quenelle de St Jacques homardine

rouget barbet, rouille safranée
millefeuille de chou tendre

la truffe en coque de truffe

caneton croisé, orange, olive et navet

Brillat Savarin en Fougere
maturé à la truffe

boule surprise, punch au thé vert

ananas Victoria, rhum et coco
sorbet piña colada

220 € par personne.

servi pour l'ensemble de la table

ENTRÉES

langoustines marinées, "citron caviar" 48
fleuriettes de légumes corailées et noisettes grillées

damier de St Jacques, salade "bon pain" 68
truffe noire râpée, chaud froid corailé de St Jacques

l'asperge verte, l'œuf et la truffe 58
œuf en coque d'asperges – coulis de truffe
les belles asperges de Provence

huîtres d'Arcachon, caviar Ebène, feuilles au goût d'huître 58
"spéciales" de Joël Dupuch, en tartare, infusée et rafraîchie

la truffe en coque de truffe 85
la truffe noire cuite entière à l'éouffée
dans sa coque de truffe

caille des prés, truffe, foie gras 52
pâté croûte de caille des prés façon Rossini, chutney poire
tapenade de truffe, crumble noisettes

CRUSTACÉ – POISSONS

rouget barbet désarêté cuit au plat, rouille safranée 58
millefeuille de chou tendre, moelle et rouget

turbot sauvage à la plaque, racines potagères 78
légère brandade, jus de barbes en écume au raifort

homard de casier vapeur, champignons étuvés, 78
fondant de pommes de terre
la pince corailée en beignet - la chair en transparence -
la queue en émission de "crème de tête"

VIANDES

poularde d'Arnand Tautzin "Belle Aurore" 75 par personne
truffe noire, foie gras, ris de veau, cœur de laitue au jus
-servi pour 2 personnes-

caneton croisé, orange, olive et navet 68
filet rosé flanqué de foie gras - sauce bigarade
jeune navet surprise - la cuisson pointillée d'olive

ris de veau en cocotte, premières morilles 62
dôme de macaronis

carré d'agneau de lait des Pyrénées en croûte de basilic 72
légumes de saison au jus de navarin, cresson menière

FROMAGES

fromages affinés 22
sélection confidentielle issue de producteurs de qualité

Brillat Savarin en Fougere
maturé à la truffe 18
pousses douces et amères

DESSERTS A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

"casse-noisettes" en trois actes 25
en parfait praliné, en tartie fine et en crème glacée
noisette pure sans graisse de palme et sans cacao

fraises de plein champ et rhubarbe 25
feuillelé gaufré et goyave

ananas Victoria, rhum, coco 25
rôt et flambé au rhum ambré, rocher coco et sorbet piña colada

hommage au cacao de São Tomé 25

biscuit moelleux, crémeux citronnelle, émission parfumée, sorbet d'Amelonado

parfait liégeois, croustillant d'amandes, cristallines de poire 23
éclats de moka glacés - velouté léger de café amisé





LE DÉJEUNER TENTATION 68 €

pour commencer

rouget barbet en escabèche, rouille safranée

entrées

*copeaux de foie gras, royale en gelée de porto, râpée d'artichauts poivrades
ou asperges blanches des Landes "minute", œuf "frit-cassé", émulsion crémeuse
ou damier de St Jacques marinées en noir et blanc, tartare d'huîtres*

plats

*pavé de cabillaud poudré de citron confit, pomme nouvelle et coulis d'écrevisses
ou agneau de lait des Pyrénées rôti sur l'os, cresson meunière en cannelloni
ou caneton rôti sur l'os, la cuisse braisée, jeunes navets fondants*

fromage / desserts

*nos fromages de saison affinés
ou le café en trois apprêts : crémeux, glacé, caramélisé
ou poire pochée à l'eau de rose, sorbet litchis*

petits fours et chocolats

DEJEUNER TENTATION AVEC FORFAIT BOISSONS 98 €

*tout changement d'apéritif ou de champagne
dans le forfait boissons entraîne un supplément*

*apéritif : verre de Jurançon Happy Hours
ou flûte de champagne Bonnaire*

*vins blancs : Marsanne 2017 – Enseduna ou
Macon Cruzille 2017 - domaine de l'Echelette*

*vins rouges : Bordeaux – Château de Brandey 2016 ou
Minervois – château Agnel 2016*

eau minérale - café expresso.

**CES VINS DU MENU TENTATION (blancs et rouges)
SONT AUSSI PROPOSÉS AU VERRE - 15 cl - 12 €**