

Menu signature

Eté 2026

Amuse-bouche



Tartare de langoustine et pêche blanche aux herbes fraîches,
quelques grains de caviar d'aquitaine,
consommé de langoustine en gelée à la verveine fraîche



Demi-homard bleu grillé au piment doux fumé,
poêlée de girolles aux amandes torréfiées,
jus de homard crémé



Ris de veau rôti au beurre demi-sel et au citron confit,
mousseline de carotte des sables parfumée à la cardamome,
jus de veau réduit au thym citron



Soufflé chaud à la myrtille, cœur de cacao Oqo,
sorbet à la bière et à la myrtille

Menu : 105 €

(servi pour l'ensemble de la table)