

Spécial 1er Janvier 2026

60€

Mise en Bouche

- Huile noisette et son émulsion de pommes de terre aux caviar d'Aquitaine
- Tartare de crevette bleu, bouillon de boeuf et céleri
- Bouchon de foie gras de canard et perles de cognac

Entrée

- Brouillade d'oeuf bio à la truffe noire
- ou**
- Filet de Saint-Pierre, sésame noir, riz croustillant et son émulsion à l'oursin

Plat

- Filet de bar de ligne à la passion, tartare d'artichaut et laitue de mer
- ou**
- Filet de veau en croute de betterave, baies au cassis, jus aromatique à l'ail noir et persil, purée de poireaux rôtis et carottes glacées aux fruits de la passion, éclats de champignons

Fromage

- Brie de Meaux truffé, tartares de pommes Keisabel

Dessert

- Dôme de vanille, noix de pécan, caramel et sa quenelle de glace à la barrique

L'Ancre Noire