

Entrées

Terrine de jarret de porc frit, sucrine brûlée et œufs de caille

16€

Filet de maquereaux mariné, choux fleur, gel de bouillon épicé et citrons confits

17€

Salade de betteraves, mousse de chèvre, condiments acidulés et tuile au cumin

15€

Soupe à l'oignon revisitée, pétales d'oignons grelots caramélisés, poudre brûlée et son consommé

15€

Plats

Ris de veau de cœur, champignons de Madiran, morilles farcies et sa sauce au vin jaune

42€

Poulet basque de 100 jours en deux cuissons, cuisses confites, ballotine 64°C, légumes racines et peau croustillante en condiment

32€

Cochon de lait farcie confit lentement, espuma de patate douce et porc floss

34€

Dos de cabillaud skrei cuit à basse température, cromesquis de brandade et poireaux

36€

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, déclinaison de topinambours et marmite

35€

***Origine des viandes : France et EU**

Desserts

Tarte Tatin déstructurée, pommes caramélisées,
compote et glace vanille de Madagascar

12 €

Création au chocolat, déclinaison autour du
chocolat Valrhona, mousse au caramel et sa
glace

14€

Poire pochée au vin, brownie au chocolat
noir Valrhona, crème praliné et son gel de
cuisson épicé

13€

Notre landau de fromages frais et affinés
sélectionnés de chez « La Souris Bleue »

12 €

Menu Taste

Soupe à l'oignon revisitée, pétales d'oignons grelots
caramélisés, poudre brûlée et son consommé

Ou

Terrine de jarret de porc frit, sucrine brûlée et œufs
de caille

Dos de cabillaud skrei cuit à basse température,
cromesquis de brandade et poireaux

Ou

Poulet basque de 100 jours en deux cuissons, cuisses
confites, ballotine 64°C, légumes racines et peau
croustillante en condiment

Création au chocolat, déclinaison autour du
chocolat Valrhona, mousse au caramel et sa glace

Ou

Notre landau de fromages frais et affinés
sélectionnés de chez « La Souris Bleue »

39€ par personne hors boissons

55€ par personne avec accord mets et vins

Menu dégustation

Filet de maquereaux mariné, choux fleur, gel de bouillon épicé et citrons confits

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, déclinaison de topinambours et marmite

Cochon de lait farcie confit lentement, espuma de patate douce et porc floss

Pré dessert

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés de chez « La Souris Bleue »

Ou

Tarte Tatin déstructurée, pommes caramélisées, compote et glace vanille de Madagascar

60 € par personne hors boissons

85 € par personne avec accord mets et vins

Menu fixe sans changement servi pour l'ensemble des convives de la table

Menu L'Ambroisie

Soupe à l'oignon revisitée, pétales d'oignons grelots
caramélisés, poudre brûlée et son consommé

Filet de maquereaux mariné, choux fleur, gel de bouillon
épicé et citrons confits

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, déclinaison de
topinambours et marmite

Ris de veau de cœur, champignons de Madiran, morilles
farciées et sa sauce au vin jaune

Pré dessert

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés de
chez « La Souris Bleue »

Poire pochée au vin, brownie au chocolat noir Valrhona,
crème praliné et son gel de cuisson épicé

80 € par personne hors boissons

110 € par personne avec accord des vins

Menu fixe sans changement servi pour l'ensemble des
convives de la table