

Menu terroir

foie gras à l'Armagnac Darroze au torchon

ou

Ravioles de jambon bellotta et ricotta,
crèmeux champignons

pluma de cochon ibérique, purée à huile de
truffe

ou

saint jacques snackées, cecina, nouilles soba
au sésame torréfié

ou

filet de bœuf et foie gras poêlé, grenailles
persillées

le rocher chocolat noisette

ou

le financier aux épices, chantilly caramel

Menu océan

dégustation marine(thon fume, maquereau
fume, hareng, saumon fume) chantilly
d'herbes

ou

tartare d'espadon, mayonnaise ail gingembre,
citron vert, germes d'herbes fraiches

pave de thon rouge, balsamique de truffe
blanche et mini légumes au pesto

ou

filet de bar, sauce vierge ibérique, riz vert

verine « fraisier »

ou

la pomme caramel beurre salé, craquant
gâteaux basque

Menu saveur du monde

tataki de bœuf balsamique de truffe blanche

ou

carpaccio de saint jacques vinaigrette de
wasabi

magret de canard laqué aux deux coriandres

ou

Pavé de saumon au teriyaki, choux chinois,
shitaké et noix de cajou

tiramisu the vert matcha et Soho

ou

Mangue passion basilic servi en fruit

Menu équilibre

corolle de cœur de bœuf burrata

ou

tarte fine asperges, crème de ricotta aux
herbes

suprêmes de cailles rôties purée de patates
douces, jus réduit à l'orange

ou

Cameron grille risotto d'avoine aux pousses
de coriandre

Minestrone de fruits en « mini victoria »

ou

panna cotta basilic, coulis de gariguettes