

*À la carte*  
**LES ENTREES**

LE FOIE GRAS 35€

Foie gras, haricots verts et cerise en fine tartelette, gel hibiscus  
Bouillon shiitaké et foie gras snacké, pastrami de canard

LA SARDINE 34€

Sardine marinée et confite, pulpe de poivron rouge au chipotle  
Croustillant de chorizo, pomme de terre et sauce César

LA TOMATE 34€

Tomates de chez Bastelica, céleri et concombre en compression  
Sorbet estragon/citron, huile acidulée et pain feuilleté à la tomate



*À la carte*  
**LES PLATS**

LE VEAU 45€

Carré de veau rôti, brioche au ris de veau façon pain perdu  
Artichaut vanillé, poivrade et marmelade de citron noir d' Iran, jus corsé

LE CABILLAUD 52€

Cœur de cabillaud confit et caviar « Ossetra », câpres de sureau marinées  
Beurre blanc au Mauzac, asperges vertes de Lavernose et celtuce rôties

LE THON 45€

Thon grillé au barbecue, vinaigrette « ponzu/sésame » et maki mentholé  
Tartare aux aromates, espuma d' aubergine/noix de coco



*À la carte*

**LES DESSERTS**

LE FROMAGE 19€

Fromage de chèvre « fleur de sel », tuile de pain aux céréales  
Petits pois, framboise et poivron rouge en condiment

LA FRAISE GARRIGUETTE 18€

Confit de fraise, financier amandes et ganache montée Andaliman  
Gavotte fraise croustillante et sorbet fraise/graines de fenouil

LE CHOCOLAT 19€

Mousse chocolat Nyangbo, sablé fleur de sel et noisettes caramélisées  
Ganache et crème glacée au lait noisette, sauce chocolat/cardamome

LA CERISE 18€

Gâteau Basque, infusion et croustillant au grué de cacao  
Gelée et compotée de cerise, sorbet griotte/cardamome



*Les*  
**MENUS**

**MENU HARMONIE**

**87€**

AMUSE-BOUCHE

LA TOMATE

Tomates de chez Bastelica, céleri et concombre en compression  
Sorbet estragon/citron, huile acidulée et pain feuilleté à la tomate

LE THON

Thon de Méditerranée grillé au barbecue, vinaigrette « ponzu/sésame »  
Tartare aux aromates et espuma d' aubergine/noix de coco

LE VEAU

Carré de veau rôti, brioche au ris de veau façon pain perdu, salade d' herbes  
Artichaut vanillé, poivrade et marmelade de citron noir d' Iran, jus corsé

LE FROMAGE (supplément 9€)

Fromage de chèvre « fleur de sel », tuile de pain aux céréales  
Petits pois, framboise et poivron rouge en condiment

PRE DESSERT

LA FRAISE

Confit de fraise Garriguettes, financier amande et ganache montée Andaliman  
Gavotte fraise croustillante et sorbet fraise/graines de fenouil

Accord Mets et Vins  
4 verres de vin

44€



*Les*  
**MENUS**

**MENU DEGUSTATION**

**117€**

LA SARDINE

Sardine marinée et confite, pulpe de poivron rouge au chipotle  
Croustillant de chorizo, pomme de terre, sauce César

LA TOMATE

Tomates de chez Bastelica, céleri et concombre en compression  
Sorbet estragon/citron, huile acidulée et pain feuilleté à la tomate

LE FOIE GRAS

Foie gras, haricots verts et cerises en fine tartelette, gel hibiscus  
Bouillon de shiitaké et foie gras snacké, pastrami de canard

LE CABILLAUD

Cœur de cabillaud confit et caviar « Ossetra », câpres de sureau marinées  
Beurre blanc au Mauzac, asperge verte de Lavernose et celtuce rôtie

LE VEAU

Carré de veau rôti, brioche au ris de veau façon pain perdu  
Artichaut vanillé, poivrade et marmelade de citron noir d' Iran, jus corsé

LE FROMAGE

Fromage de chèvre « fleur de sel », tuile de pain aux céréales  
Petits pois, framboise et poivron rouge en condiment

LA CERISE

Gâteau Basque, infusion et croustillant au grué de cacao  
Gelée et compotée de cerise, sorbet griotte/cardamome

Accord Mets et Vins  
4 verres de vin

58€

