

À la carte
LES ENTREES

L' OMBLE CHEVALIER 35€

Ombre chevalier de la montagne noire mariné et juste tiédi
Tartelette « cresson/wasabi » œufs de saumon, condiment wasabi

LE FOIE GRAS 35€

Pressé de foie gras, meringue salée cacao et lentilles en texture
Crémeux bacon, opaline grué de cacao et nougat de foie gras au porto

L' ENCORNET 34€

Encornet farci, cuisse de volaille confite, « noisette/topinambour »
Croustillant de peau de poulet rôti, sauce poulette



À la carte
LES PLATS

- LA ST JACQUES 48€
Saint Jacques snackée, condiment « passion/cébette » potimarron confit
Cromesquis de courge au jus de bardes, carpaccio de St Jacques, sabayon
passion
- LE BOEUF DU BÉARN 52€
Faux filet rôti, échalote et joue braisée en maki, vinaigrette truffée
Croustillant de riz, pastrami et trompettes, jus au vinaigre de myrtille
- LE TURBOT 45€
Filet de turbot farci au yuzu, beurre blanc au jus de coquillages
Chou-vert confit, chou de Bruxelles frit et croustillant pistache
- LE LIÈVRE À LA ROYALE 55€
Lièvre à la royale et son escalope de foie gras poêlé
Linguini à la crème « citron confit/cardamome »



À la carte

LES DESSERTS

LE FROMAGE DE CHEZ XAVIER 18€

Fromage Tilsitt, siphon lard de Colonatta et crumble pomme
Oignon caramélisé, pomme verte et tuile de pain de campagne

LE CAFE/ SARRASIN 19€

Biscuit et crème légère au café, main de bouddha en sorbet
Sarrasin toasté, crème anglaise infusée au sarrasin

LA MANDARINE 19€

Soufflé mandarine et praliné noisette, chouchous au poivre Andaliman
Gavotte croustillante noisette et sorbet mandarine Napoléon

LE CHOCOLAT / PASSION 18€

Berlingo à la menthe acidulé en fine coque de chocolat
Gel et crème glacée aux fruits de la passion, sauce chocolat



Les
MENUS

MENU HARMONIE

87€

AMUSE-BOUCHE

L' OMBLE CHEVALIER

Ombre chevalier de la montagne noire mariné et juste tiédi
Tartelette « cresson/wasabi » œufs de saumon, condiment wasabi

LE TURBOT

Filet de turbot farci au yuzu, beurre blanc au jus de coquillages
Chou-vert confit, chou de Bruxelles frits et croustillant pistache

LE BOEUF DU BÉARN

Faux filet rôti, échalote et joue braisée en maki, vinaigrette truffée
Croustillant de riz, pastrami et trompettes, jus au vinaigre de myrtille

LE FROMAGE DE CHEZ XAVIER (supplément 9€)

Fromage Tilsitt, siphon lard de Colonatta et crumble pomme
Oignon caramélisé, pomme verte et tuile de pain de campagne

PRE DESSERT

LE CAFE/ SARRASIN

Biscuit et crème légère au café, main de bouddha en sorbet
Sarrasin toasté, crème anglaise infusée au sarrasin

Accord Mets et Vins

44€

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl



Les
MENUS

MENU DEGUSTATION

117€

L' OMBLE CHAVALIER

Ombre chevalier de la montagne noire mariné et juste tiédi
Tartelette « cresson/wasabi » œufs de saumon, condiment wasabi

LE FOIE GRAS

Pressé de foie gras, meringue salée cacao et lentilles en texture
Crèmeux bacon, opaline grué de cacao et nougat de foie gras au porto

L' ENCORNET

Encornet farci, cuisse de volaille confite, « noisette/topinambour »
Croustillant de peau de poulet rôti, sauce poulette

LA ST JACQUES

Saint Jacques snackée, condiment « passion/cébette » potimarron confit
Cromesquis de courge au jus de bardes, carpaccio de St Jacques et passion

LE BOEUF DU BÉARN

OU

LE LIÈVRE À LA ROYALE

LE FROMAGE DE CHEZ XAVIER

Fromage Tilsitt, siphon lard de Colonatta et crumble pomme
Oignon caramélisé, pomme verte et tuile de pain de campagne

LA MANDARINE

Soufflé mandarine et praliné noisette, chouchous au poivre Andaliman
Gavotte croustillante noisette et sorbet mandarine Napoléon

Accord Mets et Vins

58€

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

