

Menu de Saison - hiver

3 services : Choix de 3 plats : 59,00€

4 services : Choix de 4 plats : 70,00€

6 services : Choix de 6 plats : 81,00€

Le salé :

Terrine de pot - au - feu aux parfums d'ailleurs à la joue de bœuf, vinaigrette au miel

Tartare d'huîtres du bassin d'Arcachon en fine gelée d'eau de mer

Couteaux et coquillages sur une fine gelée soja - citron vert

Comme une tatin de légumes racinés au miel d'acacia

Enroulés de carrelots aux bulots et bigorneaux beurre d'herbes

*Filet de Mulet noir pané tandoori, purée de courge musquée à la mandarine et
béarnaise revisitée*

Cannellonis de queue de bœuf braisée d'une nuit, moelle pochée

Tête de veau croustillante, poireaux grillés et échalotes acidulées

Le sucré :

Soufflé froid passion - chocolat au lait « à la coque »

*Pomme bechard pochée dans un sirop épice, fine gelée de pomme, sablée à la fleur de
sel*