

## Desserts

---



**La Pomme Cuite façon tatin, Crème légère au sarrasin, et gingembre confit 27€**

27  
€



**Le Cédrat En fines ravioles, meringue légère, Comme une sauce vierge au citron jaune infusé aux herbes**

27  
€



**L'écorce de Chocolat, Crémeux 'Jivara', pointe de cardamome, Mousse légère à la fève de Tonka**

27  
€



**L'Huile D'Olive Retour de Kalamata, Sorbet au Fromage frais, miel et zeste d'orange**

27  
€



**La Crêpe, comme le faisait mon arrière grand-père, aux 'a'rhum' de Vanille**

27  
€



**Cheese Plate**

9

## Apéritif

---



**Fromage**

## Pizza

---



**Pizza française**



**Pizza italienne**

## Plats de poisson

---



**Croquettes de poisson**

7

## Agneau

---



**Agneau**

9

## Sauces

---



**Cocktail**



**Sauces**

## Plats végétariens

---



**Plat végétarien**

9

## Menus de sushis

---



**Entrée**



**Canard**

## Cocktails

---



**Mojito**

## Boissons

---



**Juice**

## Rigatoni

---



**Rigatonis à la Chef**

## Entree

---



**Huître « spéciale » Gillardeau au naturel, bœuf du Limousin en fin tartare, caviar d'Aquitaine, oseille sanguine**

68  
€



**Foie gras de canard des Pyrénées poêlé au vinaigre de Merlot, magret fumé, pomme Granny Smith et poire Comice**

59  
€



**Œuf de poule « parfait », poitrine confit au piment d'Espelette, pieds-de-mouton, châtaignes fumées et crème d'oignons blancs**

48  
€



**Araignée de mer de Saint-Jean-de-Luz, carpaccio d'avocat aux agrumes et radis de chez Pierre**

49  
€

## Café

---



Café

## FORMULE DU SOIR €25.9

---



Entrée

## Sem categoria

---



**Filet de veau français, tortellini au persil, purée de truffe noire de Gironde, sauce au vin jaune** 91 €



**Pigeon de Beaupouyet cuit au four, pain d'épices, betteraves et endives rouges** 73 €



**Homard bleu « à la presse », grenailles fondantes à l'anis, artichauts et shitakés du Médoc** 120 €



**Turbot sauvage de nos côtes, marinière de coquillages, citron jaune et laitue de mer** 98 €



**Caviar Oscière d'Aquitaine, coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, chou-fleur et nage des bardes au champagne** 112 €



**Argent**



**Desserts**



**Dessert**



**Halibut**



**Foie Gras**



**Lobster**

9