

LES ENTRÉES

Le Thon

Sashimi dans le cœur de la longe, en sashimi et dashi

Allergènes : Poissons, soja, sésame

La Moule de Mr Morisseau

Dans l'esprit d'une soupe, sauce à la pomme de terre, moules de bouchot au naturel, lacto-fermentation de myrtilles

Allergènes : Mollusques, lait, moutarde

Les champignons de nos forêts et châtaignes basques

Assiette libre selon la cueillette et consommé de fleur de châtaigner

Allergènes : Absent

Le Foie Gras de Canard* de Jules

Le foie poché et fumé, bouillon d'épeautre, œufs de brochet et raisin

Allergènes : Lait, gluten , poissons

Les Huitres du Médoc de Mr Lucet et caviar

Huitres pochées, gelée de saucisse fumée, caviar vintage de la maison « Sturia »

LES PLATS

La Truite

Cuite sur la peau, purée de maïs rôti, jus de volaille et sabayon au miso

Allergènes : Poissons, lait, œufs, sulfites, gluten, soja

Le Cochon*

La longe rôtie, voile de lard di colonata, haricots coco et jus de roche

Allergènes : Poissons, mollusques, lait

L'Encornet

Le blanc confit, risotto de pomme de terre, les ailes en civet et bisque de homard

Allergènes : Mollusques, crustacés, lait, gluten, sulfites

Les champignons de nos forêts et châtaignes basques

Assiette libre selon la cueillette et consommé de fleur de châtaigner

Allergènes : Absent

Le Bœuf*

En filet, rôti à la braise, sauce aux poivres, topinambour et huitres

Allergènes : Lait, mollusques

Le Turbot

Rôti, purée de maïs rôti, jus de volaille et sabayon au miso

Allergènes : Poissons, lait, œufs, lait, sulfites

LE FROMAGE



Plateau de fromages

Sélection de fromages de « La Petite Fromagerie »

Allergènes : Lait, fruits à coque, gluten

LES DESSERTS



Le Macaron

Ganache au chocolat blanc de la maison Valrhona, crémeux au cassis, fruits rouges frais et crème glacée au cassis

Allergènes : Œufs, fruits à coque, soja, lait

Le Chocolat

Ganache au chocolat de la maison Valrhona, fraises et framboises fraîches, tuile croustillante au chocolat et graines de courge caramélisées, sorbet à la fraise

Allergènes : Lait, soja

Le Café

Duo de crémeux café et chocolat au lait et poivre de Sichuan, crème mascarpone au café, croustillant de riz soufflé et crème glacée au café

Allergènes : Lait, soja, œufs

Le Pêche-Abricot

Baba imbibé aux rhum, crème montée au mascarpone et à la vanille, fruits à noyaux rôtis, sorbet à la pêche

Allergènes : Gluten, lait, œufs, sulfites

La Tarte Citron Végétale

Crème d'amande, crémeux au citron, meringue italienne végétalienne et sorbet au citron et à la menthe

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque,

LE MENU DU MARCHÉ

Le Poireau

Etuvé, algue nori, beurre blanc au miso et caviar d'Harenga

Allergènes : Lait, gluten, soja

Le Poulpe,

Patchwork de poulpe et crevettes, vinaigrette d'un jus de roche et houmous de haricots coco

Allergènes : Mollusques, crustacés, lait, sulfites, moutarde, sésame

Le Chocolat,

Ganache au chocolat, gelée de cognac, praliné à la noix de pécan, sauce chocolat aux notes de Kampot et sorbet au cacao

Allergènes : Lait, soja, sulfites, fruits à coque

LE MENU

RETOUR DES VIGNES

Le Thon

Sashimi dans le cœur de la longe, en sashimi et dashi

Allergènes : Poissons, soja, sésame

Les Champignons de nos forêts

Assiette libre selon la cueillette et consommé de fleur de châtaigner

Allergènes : Absent

Le Foie Gras de Canard* de Jules (Supplément 12€)

Le foie poché et fumé, bouillon d'épeautre, œufs de brochet et raisin

Allergènes : Lait, gluten , poissons

La Truite

Cuite sur la peau, purée de maïs rôti, jus de volaille et sabayon au miso

Allergènes : Poissons, lait, œufs, sulfites, gluten, soja

Le Cochon*

La longe rôti, voile de lard di colonata, haricots coco et jus de roche

Allergènes : Poissons, mollusques, lait

Le Chocolat

Ganache au chocolat de la maison Valrhona, fraises et framboises fraîches, tuile croustillante au chocolat et graines de courge caramélisées, sorbet à la fraise

Allergènes : Lait, soja

Le Pêche-Abricot

Baba imbibé au rhum, crème montée au mascarpone et à la vanille, fruits à noyaux rôtis, sorbet à la pêche

Allergènes : Gluten, lait, œufs, sulfites

**Origine France*

LE MENU DU MARQUIS

Les Huitres

Huitres pochées, gelée de saucisse fumée, caviar vintage de la maison « Sturia »

Allergènes : Mollusques, lait, sulfites

Le Foie gras*

Le foie poché et fumé, bouillon d'épeautre œufs de brochet et raisin

Allergènes : Lait, gluten , poissons

Le Turbot

Turbot rôti, purée de maïs rôti, jus de volaille et sabayon au miso

Allergènes : Poissons, lait, œufs, lait, sulfites

Les Fruits Rouges

Crèmeux au cassis, fruits rouges frais et crème glacée au cassis

Allergènes : Lait, œufs

Le Café

Duo de crèmeux café et chocolat au lait et poivre de Sichuan, crème mascarpone au café, croustillant de riz soufflé et crème glacée au café

Allergènes : Lait, soja, œufs

**Origine France*