

17 & 18 NOVEMBRE 2023
MENU AUTOUR DE LA BÊTE À CORNE

63€/PERS (HORS BONS CADEAUX / BOISSONS)

☆

*« Wagu » juste saisi, sel et poivre
Cromesquis de queue de bœuf charolais, béarnaise*

☆

Tartare de bœuf « Angus » au parfum thaï

☆

Rib de bœuf « Limousin » confit (6h), orechiette à la crème de truffe et parmesan

☆

*Filet de bœuf « Aubrac » en croûte, purée de carottes au yuzu,
jus de bœuf et tabac d'échalote*

☆

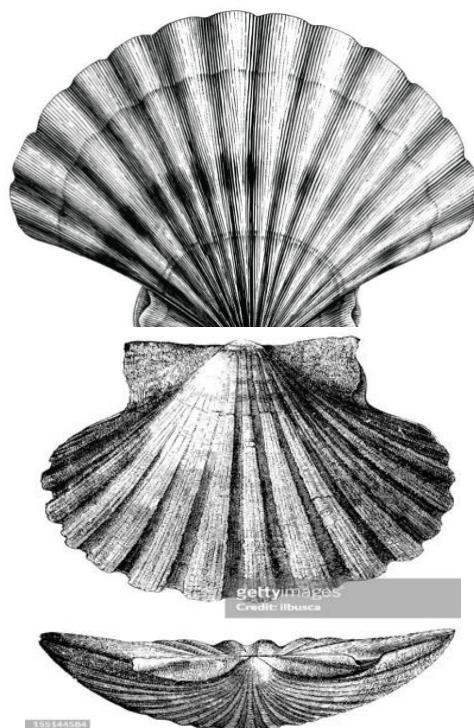
*Assiette du Fromager, salade et noix
Ou blanc faisselle Ou ananas confits aux épices,
sorbet mojito*

☆

Macaron pistache, framboise confite et sorbet yuzu

☆





24&25 NOVEMBRE / 1^{er}&2 DECEMBRE

2023

MENU AUTOUR DE LA SAINT JACQUES

63€/PERS (HORS BONS CADEAUX /BOISSONS)

*Cappuccino de noix de saint Jacques au
champagne*

★

*Carpaccio de noix de saint Jacques, pamplemousse,
pickles d'algues citronnées,
crème d'herbes et caviar d'Aquitaine, jeunes pousses*

★

*Noix de saint Jacques justes snackées
risotto aux champignons du moment, crème de cèpes*

★

*Les noix de saint Jacques justes saisies à la plancha,
wok de jeunes poireaux et cotes de blettes,
butternuts confits, crème de langoustine*

★

*Assiette du Fromager, salade et noix
Ou blanc faisselle Ou ananas confits aux épices, sorbet mojito*

★

*Autour de la figue
Sablé à la sauge, ganache de pignon de pins,
figues crues et rôties, glace au miel et pignon de pins caramélisés,
jus figues et balsamique*



15 & 16 DECEMBRE 2023

MENU AUTOUR DU HOMARD

63€/PERS (HORS BONS CADEAUX/BOISSONS)

Makj de homard et mangue

Royal de foie gras et crème de homard, piment d'Espelette

*Religieuse de homard, vinaigrette au fruit de la passion,
avocat et wasabi, jeune pousse*

*Queue de homard rôti au beurre de vin jaune,
raviole de patates douces,
bouillon parfum thai*

*Brillât savarin truffé,
salade de roquette et vieux balsamique*

*Carré chocolat Valhrona bahibé, poire confite
à la fève de tonka,
glace pain perdu vanillé, jus Oabika*

