

Carte Été 2025

LES ENTRÉES

TOMATES CERISE 58€
Douxment confites entières, eau de tomate
concentrée, glace basilic

BROCHET DU LAC 68€
Tendre quenelle et crème de homard, riz soufflé

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES 78€
Macéré au thym serpolet et à la menthe
puis cuit poché dans un consommé corsé,
petits pois croquants et gel de groseille

CAVIAR PERSICUS 115€
Moelleux de pomme de terre Agria,
cresson et crème fumée

LES POISSONS

SOLE DE « PETIT BATEAU » 89€
Cuite meunière, blanc de blette et pommes acidulées,
crème de coquillage au vermouth

HOMARD BLEU 110€
Confit dans un beurre de verveine,
girolles et cerises acidulées, jus de la presse

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris

LES VIANDES

VOLAILLE DE BRESSE Le suprême mariné à l'eau de noix, salsifis à la Reine-des-prés, jus au vin jaune, la cuisse comme un « Mironton »	86€
FAUX FILET DE BŒUF WAGYU «GRADE 5» Cuit au barbecue, la compression « d'autres parties » glacée au jus, carottes des sables et shiso verte	92€
CANETTE AU SANG « À LA PRESSE » Servie pour deux personnes, betteraves cuites dans leur jus et gel aux airelles	88€/pers
NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES DE SAISON DE LA MAISON « ALLÉOSSE »	32€

LES DESSERTS

ABRICOT Confit et glacée dans son jus vanillé, délicate crème à l'amandon, sorbet basilic	32€
CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65% Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome, sauce amère aux épices	32€
PÊCHE Crème à la lavande, kadaïf croustillant, jus réduit au thé blanc	32€

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris