

Entrées

<i>Salade tiède de lentilles, émulsion au pain d'épices et poire poêlée</i> ✓	14
<i>Asperges blanches farcies, pied de cochon et moutarde à l'ancienne</i>	18
<i>L'esturgeon en 4 façons.... Carpaccio au raifort, rillettes, poêlé à l'anis, confit au gingembre</i>	16
<i>Salade Burdigala, aiguillettes de canard confites, pomme pochée au thé et vinaigrette au verjus</i>	18

Plats principaux

<i>Lieu jaune en viennoise d'algues au bouillon de crevettes grises, quinoa et courgettes</i>	22
<i>Noisette d'agneau rôtie au lard fumé et ribs laqués, caviar d'aubergine et tomate confite (+5€ menu)</i>	26
<i>Paleron de bœuf Herdshire braisé, morilles et pommes fondantes</i>	24
<i>Timbale de polenta au lait de coco et citron vert, légumes sautés au soja et vieux Gouda</i> ✓	20

Fromage et desserts *

<i>Assiette de brebis Agour et confiture de cerises noires</i>	12
<i>Café gourmand</i>	12
<i>Le tout chocolat.... Biscuit Sacher, mousse chocolat et croustillant noisette</i>	12
<i>L'exotique.... Dacquoise coco, bavarois à la mangue et passion</i>	12
<i>A.C.E.... Gâteau à la carotte, crèmeux mandarine et gelée de citron</i>	12

*Desserts à commander en début de repas

Menu 2 plats - 29 € par personne
(avec entrée et plat ou plat et dessert à choisir dans la carte)

Menu 3 plats - 39 € par personne
(avec entrée, plat et dessert à choisir dans la carte)

MENU DU TERROIR

Entrées

*Mousseline et grecque de chou-fleur,
caviar d'Aquitaine
et tuile aux noisettes* 23

*Poêlée de chistorra et pois chiche,
aillet et brebis Agour* 16

Plats principaux

*Axoa de veau en pastilla, riz sauvage,
sauce au piquillos amer* 26

*Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz,
carottine de Cestas glacées à l'orange et
safran, olives noires* 25

Desserts

*Macaron de Saint-Emilion, bavarois à la
vanille et gelée de pommes Granny Smith
et noisettes* 14

*Millassou des Landes, jubilé de raisins et
sorbet au Lillet rouge* 14

**Menu 2 plats - 39 € par
personne**

(avec entrée et plat ou plat et dessert à choisir dans le menu)

**Menu 3 plats - 45 € par
personne**

(avec entrée, plat et dessert à choisir dans le menu)

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

*Mousseline et grecque de chou-fleur,
caviar d'Aquitaine et tuile aux noisettes*

*Asperge blanche farcie
pied de cochon et moutarde à l'ancienne*

*Lieu jaune en viennoise d'algues au
bouillon de crevettes grises,
quinoa et courgettes*

*Paleron de bœuf Herdshire braisé,
morilles et pommes fondantes*

*Assiette de brebis Agour et confiture de
cerises noires*

*Macaron de Saint-Emilion, bavarois à la
vanille et gelée de pommes Granny Smith
et noisettes*

Café et mignardises

**Menu dégustation - 89 €
par personne**