

Inspiration de Pascal Dezutter

Chef de cuisine

Le Garde Manger

Jambon Bellota aux pétales de légumes,
guimauve de volaille et vinaigrette de tomates 18 euros

*Enroulé de saumon fumé et truite des Pyrénées marinée,
condiments de wakamé et de raisin à l'émulsion de fromage blanc 16 euros

Demi homard « européen » beurre aux fines herbes, beignet aux pinces,
panna cotta aux asperges du Sud Ouest 21 euros

*Foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac, illusion potagère,
doux parfum de passion et café – Sud-Ouest 16 euros

Minestrone "printanier", parmesan, basilic 11 euros

Retour de pêche

*Pavé de maigre rôti aux jeunes oignons et au grenier médocain,
mousseline de céleri à la cacahuète 21 euros

Le poisson du moment, dans le souci d'une démarche de pêche responsable

Gambas snackées aux asperges du Sud-Ouest,
pommes de l'Ile de Ré, rhubarbe et magret fumé 19 euros

Au Piano (argot de cuisinier signifiant fourneau)

Le canard Sud Ouest façon pot au feu... magret, cuisse, foie gras 24 euros

*Pluma ibérique snackée et poitrine confite à la réglisse,
wok de légumes et Ossau Iraty 21 euros

Agneau de la meilleure provenance, filet en croûte d'herbes,
épaule en croustillant, le tout au parfum de menthe-amande et curry 26 euros

Entrecôte d'appellation à la bordelaise – 800grs – pour deux personnes
cocotte de jeunes légumes printaniers 65 euros



Pour nos petits gastronomes (jusqu'à 12 ans)

1 Plat+ 1 Gourmandise + 1 Boisson

12 euros

La pâtisserie de chez Nolan

A commander en début de repas

Fromages affinés - Marie Quatrehomme - Meilleur Ouvrier de France

12 euros

** Croc - Fraise*

Sur une coque Ivoire aux fruits rouges et sous un biscuit moelleux au fenouil

12 euros

** Sur un air d'Opéra*

Tout d'un Opéra classique avec une légèreté et craquant doré

12 euros

Les desserts du moment

8 euros

Les Glaces et Sorbets - Meilleur Ouvrier de France - Mr Cabiron

8 euros

Le Cook coffee

8 euros

****Plats disponibles dans notre Menu Sélection (Entrée, plat, dessert)***

39 euros par personne

Bon appetit, Happy dining

Pascal Dezutter

Chef de cuisine

Nous pouvons, sur simple demande et selon vos habitudes alimentaires, vous proposer des plats végétariens, sans allergènes,...

La liste des allergènes est consultable sur simple demande auprès de nos équipes.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Prix nets, taxes et service compris.