Entrées

Chevreuil 60 euros
Huître, Caviar d'Aquitaine
Piment et gingembre d'ici, algues
Vinaigrette marine crémée au gingembre

Saint-Jacques et Foie gras 60 euros
Topinambour, condiment orange
Sauce Albufera, Béarnaise

Plats

Omble chevalier 65 euros
Doucement confit en huile parfumée
Condiment figue et poutargue, brandade fumée et câpres
Beurre blanc monté

Saint-Pierre et Ormeau 70 euros
Sanglier en charcuterie et graines de moutarde
Jus d'un fumet Toasté

Pigeon 70 euros
Coffre à la rôtissoire et Cuisse rissolée
Condiment genièvre, Cèpes, crémeux d'ail et courge
Jus à l'ail noir, lait à la châtaigne

Fromages

Assiette de fromages 25 euros
Knuspertaler et salade

Dessert

Chocolat 30 euros
En choux
Poivre noir, truffé, vinaigre de myrtille, crémeux datte
Sorbet chocolat