

Menu Du Moment

Entrée Plat et Dessert 72 €
Avec 2 Verres de Vin dédiés 90 €

Entrées

Asperges Blanches du Blayais
Jaune Oeuf Fumé Sauce Herbacée Neige Vieille Mimolette
AOC Côtes de Bordeaux Blaye Château Haut Bertinerie 2018

Tartare Langoustines et Tourteau
Pomme Granny Fenouil Wasabi Voile de Dashi
Côtes Catalanes Pure Chasan Mas Llosanes 2018

Foie Gras Poêlé
Aigre doux Citronnelle Grué Cacao
Bouillon Poule Thé Noir Combava
Australie Pyrenees Riesling Tournon M.Chapoutier 2017

Plats

Saint-Jacques
Légumes Racines d'Hiver Huile Piment doux
Jus de Bardes Yuzu
DOC Vermentino Sardaigne Opale Cantina Mesa 2012

Turbot Sauvage
Pamplemousse Choux de Bruxelles Pousse Epinard
Condiment Piquillos Avruga
AOP Rully Sans Nom Michel Sarrazin 2017

Magret Canard Challans
Maison Burgaud
Gnocchi Pomme de Terre Persil
Ail des Ours Pickles Oignons Rouges
AOP Comas Le Village Yves Cuilleron 2017

Entrecôte de Veau
Crosne Poire de Terre Châtaigne
Jus de Veau vadouvan Sauge
AOP Savigny-les-Beaune Les Petits Liard A.Olivier 2017

Fromage ou Desserts

Fromages
La sélection de Jean Yves Bordier

Citron Yuzu
Parfait Glacé Praliné Sésame Noir Noix de Macadamia

Chocolat Guanaja
Gingembre Cacao Streuzel Cacao Crème Glacée Thé Matcha

Poire
Crèmeux Poire William Nougatine Sarrasin Glace aux Herbes

Jardin d'Hiver
Agrumes Chocolat Blanc Terre végétale Amandes