

Chai le soir

Menu à 79,00€ hors boissons.

Les Entrées 26,00€

- L'asperge du Blayais, haddock, crème aux œufs de truite d'Aquitaine, radis et huile d'aneth.

- Les brochettes de coquilles saint jacques, magret fumé, crémeux au pin et dashi de pommes.

LES Plats 44,00€

- Le filet de barbue, laitue, crème d'amandes amères, gel de criste-marine, ravioli des bardes et petits pois.

- L'épaule d'agneau de lait des Pyrénées (France), harissa doux maison, fromage de brebis chorizo/menthe, gel péquillos vinaigre et panisse.

Les Desserts 18,00€

-Le soufflé au Grand-Marnier.

-Le chocolat Valhrona Kalingo grand cru, champignons, persil et confit de citron.