



Menu découverte en 5 temps 70€
Accord mets et vins 50€

Amuse-Bouche
Appetizer

Pagre de ligne, courgette zapalito, crème crue
Red porgy, zapalito zucchini, fresh cream

Poulpe, haricots borloti, lard noir de bigorre
Octopus, Jerusalem artichoke, pork noir de bigorre

Cabillaud, choux fleur grillé, pil pil
Cod fish, grilled cauliflower, pil pil sauce

Bœuf limousine en deux services
Beef limousine in two services

Éclair, crème sarrasin, tonka, glace soja caramel
Éclair, buckwheat cream, tonka bean, soy caramel ice cream

Assiette de fromages + 18€
Cheese plate

Granité de Raifort, caviar +22€
Horseradish granita, caviar

Homard +33€
Lobster



Menu signature en 8 temps 110€
Accord mets et vins 70€

Amuse-Bouche
Appetizer

Pagre de ligne, courgette zapalito, crème crue
Red porgy, zapalito zucchini, fresh cream

Poulpe, haricots borloti, lard noir de bigorre
Octopus, Jerusalem artichoke, pork noir de bigorre

Homard, fleurs de courgette, sauce civet
Lobster, zucchini flowers, civet sauce

Cabillaud, choux fleur grillé, pil pil
Cod fish, grilled cauliflower, pil pil sauce

Granité de Raifort, caviar
Horseradish granita, caviar

Bœuf limousine en deux services
Beef limousine in two services

Mousse au mascarpone et pêche, glace gingembre
Mascarpone mousse with peach, ginger ice cream

Éclair, crème sarrasin, tonka, glace soja caramel
Éclair, buckwheat cream, tonka bean, soy caramel ice cream

Assiette de fromages + 18€
Cheese plate