

Menu Du Marché 29€

(Menu servit uniquement Le Midi Du Lundi Au Samedi jusqu'à 13H00, Ainsi que le Lundi et Mardi Soir jusqu'à 20H30, hors jours fériés)

Prélude

Crèmeux d'Hiver De Légumes Oubliés, Siphon Potimarron (prix carte 17€)

ou

Salade De Pied De Cochon et Veau, Mesclun De Saison
De Notre Maraîcher Bastelica (Prix Carte 19€)

Escalope De Saumon Label Rouge, Agria Écrasé À l'Huile D'Olive,
Sauce Livèche (Prix Carte 24€)

ou

Civet De Sanglier À L'Ancienne, Pâtes Fraîches, Oignons Et Lardons De Ventrèche
Kintoa De Chez Aubard (Prix Carte 24€)

La Couleur Des Sentiments (Prix Carte 13€)

Menu GOXOKI 49€

Prélude

Coquilles Saint-Jacques Snackées, Noisettes Du Piémont Torréfié,
Potimarron En Déclinaison, Sauce Noilly-Prat (prix carte 42€)

ou

Ris De Veau Sauce Porto, Œuf De Ferme, Oxalys Multicolore
de la Maison Bastelica (prix carte 35€)

ou

(+ supplément 20€) Terrine De Foie Gras De Canard,
Brioche Au Beurre Maison, Chutney D'été (prix carte 49€)

Cabillaud Doré Sur La Peau, Risotto De Céleri Aux Noisettes Du Piémont,
Croquant De Céleri, Sauce Safran (prix carte 41€)

ou

Agneau de Lait Bio Esne Axurkia, Légumes Oubliés Confits,
Mousseline De Céleri, Sauce Ras El Hanout (prix carte 41€)

ou

(+ supplément 25€) Spirales de Sole De L'Atlantique, Morilles Fraîches,
Garnitures Du Moment, Sauce Livèche (prix carte 51€)

La Chandeleur Avant L'Heure, Sauce Suzette (Prix carte 16€)

ou

Moka D'Éthiopie, Vanille Bourbon, Curable Noisette, Crèmeux Café (Prix carte 16€)

Tous Nos Plats Peuvent être Déclinés à La Carte

**SERVICE COMPRIS / LES GLACES SONT REALISES PAR LA COMPAGNIE DES DESSERTS EN ACCORD AVEC LE CHEF
LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES**

Menu Gourmand 89€

Prélude

Carpaccio De Langoustines, Fleur De Violette, Caviar d'Aquitaine,
Marinade Thym et Citron Rôti (prix carte 53€)

ou

Foie Gras De Canard Poêlé De Chez Christian Pussacq,
Déclinaison à La Poire, Sauce Pain d'Épices (prix carte 50€)

ou

(+supplément 25€) Brouillade Aux Truffes Melanosporum (prix carte 58€)

Tronçon De Turbot Rôti, Morilles Confites, Pommes Soufflées,
Sauce Bercy (prix carte 47€)

ou

Dos De Biche, Déclinaisons à La Châtaignes, Sauce Grand Veneur (prix carte 55€)

Interlude

Assiette De Fromages Affinés (prix carte 20€)

ou

Omelette Norvégienne à La Rose Et à La Vanille (prix carte 20€)

Menu Découverte 129€

Menu servit uniquement pour l'ensemble des convives

(Feuilletés, Café et Mignardises Compris)

Accord Mets/Vins disponible pour 210€

Le Chef et son Équipe vous divulgueront divers mets autour
d'une cuisine gastronomique locale et de Saison

Menu Enfant 19€

Tous Nos Plats Peuvent être Déclinés à La Carte

**SERVICE COMPRIS / LES GLACES SONT REALISES PAR LA COMPAGNIE DES DESSERTS EN ACCORD AVEC LE CHEF
LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES**