



Menu

64€

4 Services

DÉGUSTATION

L'AMUSE-BOUCHE  
L'ENTRÉE  
LE POISSON OU LA VIANDE  
LE DESSERT

OU

Menu

82€

6 Services

DÉGUSTATION

L'AMUSE-BOUCHE  
L'ENTRÉE  
LE POISSON  
LA VIANDE  
LE FROMAGE  
LE DESSERT

**L'Amuse-bouche**

Le couteau de nos côtes, sudashi et huile d'olive mûrifiée

**L'Entrée**

Le foie gras mi-cuit, anguille fumée, betteraves en textures

**Le Poisson**

Le skreï, petit-pois en textures, sarriette,  
émulsion au lard

**La Viande**

La pintade de Mr Duplantier, patate douce, oursin et  
kalamansi

**Le Fromage**

La sélection de fromages AOC de la maison Frécaut

**Le Dessert**

La rhubarbe confite, crémeux vanille, glace camomille  
ou  
Chocolat Java, tabac, foin, croustillant feuillantine

Servi au déjeuner le samedi et jours fériés

Servi au diner du mardi au samedi



# La carte

La Table

## Les entrées 15€

La seiche comme une carbonara, jaune d'œuf confit

Le foie gras mi-cuit, anguille fumée, betteraves en textures

Les première asperges des Landes, canard, sabayon café et vierge aux agrumes

## Les plats 35€

Le skreï, petit-pois en textures, sarriette, émulsion au lard

Le retour de criée, blettes, pignon de pin et cardamome noire

La pintade de Mr Duplantier ou le pigeon de Brannens (+ 5€), patate douce, oursin et kalamansi

## Les fromages et desserts 15€

L'assiette de fromage AOC de la maison Frécaut

Le chocolat Java, tabac, foin, croustillant feuillantine

La rhubarbe confite, crémeux vanille, glace camomille

Servi au déjeuner le samedi et jours fériés  
Servi au diner du mardi au samedi

La Table



La Table