

Les Asperges de Cestas

gaufrette, asperges en texture, aneth et haddock

L'Encornet

farci au cochon basque et voile à la sauge, sauce au curry et citron noir

La Lotte

pannacotta au lait d'amande et céleri, biscuit noix et pignon de pin et émulsion au thé vert houjicha

<u>ou</u>

La Poulette jaune Maison Garat

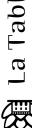
tartelette aux petits pois, stracciatella, guanciale fumé et jus de volaille crémé

Le Chocolat

mousse chocolat, biscuit aux noix, vinaigre balsamique

Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frécaut à ajouter à votre menu

15€







Servi pour l'ensemble de la table

Les Asperges de Cestas

gaufrette, asperges en texture, aneth et haddock

L'Encornet

farci au cochon basque et voile à la sauge, sauce au curry et citron noir

La Lotte

pannacotta au lait d'amande et céleri, biscuit noix et pignon de pin et émulsion au thé vert houjicha

Le Filet de boeuf

artichaut poivrade, fromage blanc fumé et pesto à l'ail des ours

Le Miel et la Sarriette

faisselle au miel et glace sarriette

La Rhubarbe

rhubarbe pochée au vinaigre vieux, tuile cigarette crémeuse et sorbet anis

Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frécaut à ajouter à votre menu 15€







112€

Servi pour l'ensemble de la table

Les Asperges de Cestas

gaufrette, asperges en texture, aneth et haddock

L'Encornet

farci au cochon basque et voile à la sauge, sauce au curry et citron noir

L'Oursin

tartare de boeuf, vinaigrette kalamansi, asperge blanche

Le Ris de veau

topinambours en différentes textures et jus court à la fève de tonka

La Lotte

pannacotta au lait d'amande et céleri, biscuit noix et pignon de pin et émulsion au thé vert houjicha

Le Filet de boeuf

artichaud poivrade, fromage blanc fumé et pesto à l'ail des ours

Le Miel et la Sarriette

faisselle au miel et glace sarriette

La Rhubarbe

rhubarbe pochée au vinaigre vieux, tuile cigarette crémeuse et sorbet anis

Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frécaut à ajouter à votre menu

15€





La Table

Les Entrées

Le Ris de veau laqué, crème et chips de topinambours et jus court à la fève de tonka 20€

L'Encornet farci au cochon Basque, voile à la sauge et sauce au curry et citron noir 18€

Les Plats

La Lotte, pannacotta au lait d'amande et céleri, biscuit noix et pignon de pin et émulsion au thé vert houjiya

38€

La Poulette jaune de la Maison Garat, tartelette aux petits pois, guanciale fumé et jus de volaille crémé

45€

Les Fromages

Sélection de fromages de la maison Frécaut 15€

Les Desserts

Le Chocolat 15€

Le Miel et la Sarriette 15€

