

MENU PLUTON

52 €

Du lundi midi au vendredi midi

Entrée, plat, dessert

MENU NEPTUNE

75 €

Menu + accord mets et vins 150 €

LE MAQUEREAU

cuit au sel puis glacé au vin rouge, sur la base d'une Lamproie à la Bordelaise revisitée

ou

LA TRUFFE TUBER AESTIVUM

En risotto, liée au parmesan

~

LE ROUGET

cuit façon papillon en croûte de pain, comme une piperade, soupe de poissons de roche safranée

ou

LE PIGEONNEAU DE MARIE LEGUEN

en tourte, foie gras et blettes, sauce au vin rouge de Bordeaux

~

LA FIGUE

rôtie, fraîche et glacée, mousse légère au lait ribot, compotée de myrtilles

ou

LE CHOCOLAT TULAKALUM

Mousse chocolat au Whisky, crème glacée et crémeux café blanc

LES FROMAGES DE PIERRE ROLLET

présentés dans notre cave

18 €, en supplément

MENU SATURNE EN 7 TEMPS *

115 €

Menu + accord mets et vins 230 €

LES FROMAGES DE PIERRE ROLLET

18 €, en supplément

MENU JUPITER EN 11 TEMPS

Pour l'ensemble de la table

160 €

Menu + accord mets et vins 320 €

LE TOURTEAU*

*en sphère de verveine, rémoulade de daïkon et pomme granny,
concentré de jus de carcasse, sorbet pomme céleri*

LA LANGOUSTINE DES COTES BRETONNES*

juste rôtie, carpaccio de kumquat confit, condiment passion mangue

L'HUITRE DE LA FERME DES AUBINS

bœuf Blonde d'Aquitaine chaud et froid, caviar d'Aquitaine de la Maison Perlita

LE MAQUEREAU

cuit au sel puis glacé au vin rouge, sur la base d'une Lamproie à la Bordelaise revisitée

L'ANGUILLE*

légèrement fumée et l'oignon dans tous ses états

LES COQUILLAGES*

ouverts au naturel, céleri boule confit, cuit comme un risotto parfumé au phytoplancton

LA RAIE*

*rôtie au beurre noisette, la pomme de terre en différentes façons,
aïoli doux et rouille au piment d'Espelette*

LE HOMARD

et la volaille d'Arnaud Tauzin, en duo terre et mer, légumes d'un pot au feu

LES FROMAGES DE PIERRE ROLLET

présentés dans notre cave

LE COING*

en différentes textures, blanc manger et sorbet gingembre citronné

LA NOISETTINE DU MEDOC*

en soufflé, glace vanille fumée