

MENU HARMONIE

92 €

AMUSE BOUCHE

LE THON/FOIE GRAS

Tartare de thon, foie gras et gelée de bonite, sorbet aubergine/café
Condiments menthe/herbes fraîches, aubergine grillée au miso

LE MERLAN

Filet de Merlan rôti, pomme de terre fondante et sabayon yuzu
Carpaccio de merlan et coques, vinaigrette lactée « salicorne/aneth »
Cébettes grillées et beurre blanc miso

LE PIGEON

Suprême de pigeon rôti au poivre de kampfot et cuisses confites
Asperges vertes, bihia croustillant et ail des ours
Crumble d'olive taggiasche, jus corsé à la tomate séchée

LE FROMAGE (supplément 9€)

Chabichou de chez Xavier, brioche pistache et condiment datte
Crème glacée au chabichou, miel Sarniguet et fleur d'oranger

PRE DESSERT

LE CHOCOLAT

Brownie chocolat, confit de mûre et pâte brisée aux olives
Ganache chocolat "Caraïbes", glace aux olives Taggiasche

Accord Mets et Vins **45€**

Accord Sans Alcool **32€**



MENU DÉGUSTATION

122 €

LE MAQUEREAU

Filet de maquereau rôti au tsukudani et mariné au yuzu
Concombre, Bigorneaux et crème de riz à l'encre de seiche.
Vinaigrette concombre/gingembre

LE THON/FOIE GRAS

Tartare de thon, foie gras et gelée de bonite, sorbet aubergine/café
Condiments menthe/herbes fraîches, aubergine grillée au miso

LE MERLAN

Filet de Merlan rôti, pomme de terre fondante et sabayon yuzu
Carpaccio de merlan et coques, vinaigrette lactée « salicorne/aneth »
Cébettes grillées et beurre blanc miso

LA TOURTE

Tourte feuilletée "cochon du Pays Basque, foie gras et morille"
Pousses de moutarde, condiments Morille/Porto, sauce charcutière

LE RIS DE VEAU

Ris de veau braisé, langoustine snackée et ail noir confit
Hollandaise crustacé/anis petits pois à la française en fine tartelette

LE FROMAGE

Chabichou de chez Xavier, brioche pistache et condiment datte
Crème glacée au chabichou, miel Sarniguet et fleur d'oranger

LA CERISE

Clafoutis cerise/amande, crème glacée cerise et sorbet cresson
Cerises rôties au miel de thym et en pickles, condiment fromage frais

Accord Mets et Vins **60€**

Accord Sans Alcool **35€**



À la carte

LES ENTRÉES

LE THON/FOIE GRAS 37€
Tartare de thon, foie gras et gelée de bonite, sorbet aubergine/café
Condiments menthe/herbes fraîches, aubergine grillée au miso

LA TOURTE 35€
Tourte feuilletée "cochon du Pays Basque, foie gras et morille"
Pousses de moutarde, condiments Morille/Porto, sauce charcutière

LE MAQUEREAU 35€
Filet de maquereau rôti au tsukudani et mariné au yuzu
Concombre, Bigorneaux et crème de riz à l'encre de seiche.
Vinaigrette concombre/gingembre

LES PLATS

LE RIS DE VEAU 47€
Ris de veau braisé, langoustine snackée et ail noir confit
Hollandaise crustacé/anis petits pois à la française en fine tartelette

LE MERLAN 47€
Filet de Merlan rôti, pomme de terre fondante et sabayon yuzu
Carpaccio de merlan et coques, vinaigrette lactée « salicorne/aneth »
Cébette grillée et beurre blanc miso

LE PIGEON 45€
Suprême de pigeon rôti au poivre de kampo et cuisses confites
Asperges vertes, bihia croustillant et ail des ours
Crumble d'olive taggiasche, jus corsé à la tomate séchée



À la carte

LES DESSERTS

LE FROMAGE	20€
Chabichou de chez Xavier, brioche pistache et condiment datte Crème glacée au chabichou, miel Sarniguet et fleur d'oranger	
LA CERISE	20€
Clafoutis cerise/amande, crème glacée cerise et sorbet cresson Cerises rôties au miel de thym et en pickles, condiment fromage frais	
LE CHOCOLAT	19€
Brownie chocolat, confit de mûre et pâte brisée aux olives Ganache chocolat "Caraïbes", glace aux olives Taggiasche	
LA POMME	19€
Pomme crue et cuite, glace jasmin/gingembre, gel saké citron vert Crumble au zeste de citron vert et filament de chocolat blanc.	

