

La Carte

« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ
elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle
à qui elle est destinée »

Paul Bocuse



Menus

DÉCOUVERTE

En 3 temps | Midi et soir

55€

Accords Cocktails¹ ou Mixte² _____ 25€

Accords Mocktails³ _____ 20€

Accords Spiritueux⁴ **Bientôt disponible**

GOURMAND

En 4 temps | Midi et soir

65€

Accords Cocktails¹ ou Mixte² _____ 30€

Accords Mocktails³ _____ 25€

Accords Spiritueux **Bientôt disponible**

ÉVEIL DES SENS

En 6 temps | Soir uniquement

80€

Accords Cocktails¹ ou Mixte² _____ 40€

Accords Mocktails³ _____ 30€

Accords Spiritueux⁴ **Bientôt disponible**

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

1 : 2,5 cl alc. max par cocktail / 2 : Cocktail(s) et vin(s) / 3 : Sans alcool / 4 : 2 cl alc. max

Pour continuer

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

de Madame Fromage

2 fromages _____ 6€

4 fromages _____ 12€

6 fromages _____ 16€

8 fromages _____ 18€

Accord Cocktail _____ 6,50€

Whisky châtaigne, sirop d'érable et jus de citron

*Prolongez
l'Expérience...*

avec nos digestifs raffinés

Une touche finale parfaite pour sublimer votre repas
et éveiller vos sens jusqu'à la dernière goutte

Consultez notre carte des boissons

Entrées

Asperges bicolores, coquillages et sauce noilly prat

ACCORD COCKTAIL

Whisky tourbé fatwash graisse de canard
jus de citron frais et noix de muscade

Veau mariné à la sauce huître, betterave fondante
cuite au café, framboise fraîche, leche de tigre
parfumée

ACCORD COCKTAIL

Mescal au sésame torifié, jus de pamplemousse

Truite en duo de cuissons, crème onctueuse de
fanés de radis, chimichurri au radis croquant

ACCORD COCKTAIL

Gin, jus de laitue, vinaigrette de citron et échalotte

Plats

Pintade, courgette marinée et consommé de pintade
aux morilles

ACCORD COCKTAIL

Amande, gingembre, citron

Boeuf / Moule / Pomme de terre

ACCORD COCKTAIL

Alcool de fruit et cordial de vin rouge

Poisson du pêcheur, sauce bercy à la menthe
et artichau farcie aux escargots

ACCORD COCKTAIL

Blanche d'armagnac, jus de petit pois et persil

Desserts

Rhubarbe confit , siphon riz au lait, riz soufflé
et pickels de rhubarbe

ACCORD COCKTAIL

Vodka, houblon, sureau, plamplemousse et citron

Sphère vanille, insert praliné aux 4 épices, glace
fenouil

ACCORD COCKTAIL

Cognac, petit lait caramel siphon
caramel beurre salé

Baba au Patxaran, crème légère au géranium, sorbet
citron brûlé au chalumeau

ACCORD COCKTAIL

Porto, poivre de timut, citron frais

Nos Fournisseurs

FROMAGE
Madame Fromage
BORDEAUX

POISSON
Stockmer
BORDEAUX

PAIN
Louis Lamour
BORDEAUX

VEAU, BŒUF, AGNEAU
Axuria
PAYS BASQUE

PORC
Ibaïama
Eric Mayté
PAYS BASQUE

CHOCOLAT
Chocolaterie Origines
BORDEAUX

MICRO POUSSE
La Serre du Ruisseau
MARTILLAC

ASPERGES BLANCHES
Thibaut Lebourg
CESTAS

VOLAILLE
Maison Sokolovitch
Marché des capucins
BORDEAUX

BIÈRE
Azimut
BORDEAUX

HUÎTRE
Joël Dupuch
«Parc de l'Impératrice»
BASSIN D'ARCACHON

ŒUF
Race
PAYS BASQUE

Toutes nos viandes sont d'origine française

