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 Cocktails[1] ou Mixte[2] _____ 25€
Accords Mocktails[3] _____ 20€
Accords Spiritueux _____ 30€

GOURMAND

En 4 temps | Midi et soir

65€

Accords Cocktails[1] ou Mixte[2] _____ 30€
Accords Mocktails[3] _____ 25€
Accords Spiritueux _____ 40€

ÉVEIL DES SENS

En 6 temps | Soir uniquement

80€

Accords Cocktails[1] ou Mixte[2] _____ 40€
Accords Mocktails[3] _____ 30€
Accords Spiritueux _____ 60€

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

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

FROMAGE DE CHEVRE
La ferme de bauge
Villenave d'ornon

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 / UE

Desserts

Chou-fleur cuit au lait d'amande, praliné de châtaigne, caramel au poivre et siphon tiramisu

ACCORD COCKTAIL
Armagnac, thé aux agrumes

Brioche au chocolat, praliné cacahuète, glace au lait ribot et sauce cidre et aux algues

ACCORD COCKTAIL
Mezcal, cordial de tonka et jus de potimarron

Pomme confîte au miel, sablé breton, glace a la datte et sarrasin

ACCORD COCKTAIL
Rhum speculos, purée de poire, citron

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

Huître pochée dans son eau, siphon de jambon et pickles de salicorne

ACCORD COCKTAIL

Wisky tourné fatwash au Serrano et Angostura

Raviole de potimarron farcies au butternut et au miso, sauce butternut et sauge

ACCORD COCKTAIL

Whisky chatainge, cordial de gingembre et citron

Gnocchis d'artichaut, escargots flambés, coulis d'épinard, tuile au sumac

ACCORD COCKTAIL

Gin, bouillon de champignon,jus de carotte et jus de cerise

Plats

Paleron de bœuf à la bretonne, tartelette de champignons et sauce au cidre

ACCORD COCKTAIL

Vodka, jus de celeri, jus de pomme, sirot noisette

Longe de porc, carottes glacées au jus de carotte et à la mandarine et sauce poissonière

ACCORD COCKTAIL

Cognac, Picon, cordial de timut et jus de clémentine

Saint-Jacques rôties, risotto de persil tubereux et pomme Granny Smith, émulsion au chouchen et à la cardamome

ACCORD COCKTAIL

Blanche d'Armagnac à la ciboulette, jus de poireaux au vin blanc et verjus