

Les Entrées

Asparagus, Stratcciatella cheese, Chocolate, Cajun nuts

Les Plats

Rouget ~ Fève ~ Agneau ~ Sauge <i>Red mullet, Bean, Lamb, Sage</i>	30€
Turbot ~ Moelle ~ Pomme de Terre~Poutargue~ Epinard <i>Turbo, bone marrow, potatoes, spinach</i>	35€
Bœuf Rouge des Flandre Maturé ~ Salsifi ~Fraise ~Triple Karmeliet <i>Mature Beef from the Flanders, Salsify, Strawberries, Beer</i>	38€

Les Desserts

Assortiment de fromages de la maison Philippe Olivier <i>Selection of local cheeses from Philippe Olivier</i>	15€
Concombre ~ Pomme Verte ~ Gin Citron Vert <i>Cucumber, Green Apple, Gin, Lime</i>	15€
Chocolats de Madagascar ~ Cacahuète~ Bananes Flambées <i>Chocolate, Peanuts, flambé banana sorbet</i>	16€
Chou-fleur ~Biskélia Chocolat ~ Whisky <i>Cauliflower, biscuit flavour chocolate, whisky</i>	14€



Tous nos plats sont faits maison « Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
« Nos plats peuvent contenir des allergènes, la liste est à votre disposition auprès du Maître d'Hôtel »

L'Essentiel

Servi uniquement le midi

Composé de suggestions du chef
en fonction du marché et des saisons

Entrée / Plat / Café accompagné

31€

Douceur

Choix à faire dans la carte

Entrée / Plat / Dessert

51€

Signature

Menu unique pour l'ensemble de la table
composé à la libre interprétation du chef avec les meilleurs
produits du marché

2 Entrées / 2 Plats / 1 Dessert

78€

Accord mets et vins pour la Signature : 30€

4 verres de vins 10cl

La Touche Caviar D'Aquitaine

Pour agrémenter vos plats

10 gr 30€

30 gr 90€