

Le Diamant Noir 132€

Mise en bouche.

Œuf de la ferme Oiloxoko, râpée de truffe,
Sauce suprême truffée et jambon Bellota.

Filet de sole grillé, gnocchis et crémeux de butternut,
Fondue d'épinard, julienne de truffe noire.

Consommé de bœuf et légumes racines.

Le pigeon rôti, tartelette de ses béatilles,
Jus truffé à l'Armagnac, salsifis glacé et frit.

Brie de Meaux aux truffes noires,
Miroir de vieux vinaigre Balsamique.

La truffe, chocolat,
Vanille et croustillant à la noisette.

Esprit d'Hiver 84€

Mise en bouche.

La raviole de cèpes,
Copeaux de foie gras crûs, anguille fumée et noisettes torréfiées.

Les coquilles Saint-Jacques, citron vert et anchois,
Jus des barbes et crémeux de chou-fleur aux amandes.

La pintade de la ferme Dublanc,
Jus infusé au thym, pomme fondante, poireaux et kumquat.

Le chocolat Caraïbe, ganache à la vanille,
Caramel onctueux, praliné et sorbet à la cacahuète.

« Ce menu peut vous être servi avec un accord mets et vins »
3 verres à 32€ ou 4 verres à 42€

*Au jour le jour,
« Le retour du marché » 48€*

*Menu du déjeuner,
Hors dimanche et jours fériés*

Mise en bouche.

La tartelette aux champignons des bois,
Fromage d'Ossau Iraty, noix et huile aux herbes maraichères.

Le blanc de cabillaud confit dans un beurre aromatisé,
Fine crème au Gin Balea, coulis de cresson et légumes d'automne.

Ou

La pièce de veau rôtie, jus à la moutarde ancienne,
Crèmeux de carotte caramélisé et yaourt Grec.

La poire, confite dans un sirop au Combava, crème à la vanille,
Glace aux noisettes torréfiées.

« Ce menu peut vous être servi avec un accord mets et vins »
2 verres à 20€ ou 3 verres à 30€