



Aux racines du goût

Menu à 65 € TTC : entrée, poisson, viande, dessert

Menu à 49 € TTC : entrée, poisson ou viande, dessert

Mise en bouche

Chaud et froid de haricots maïs et coquillages

En salade fraîche et soupe au lait de coco, en chawanmushi et mousse de coquillage au citron noir

Poisson de la criée en vapeur douce servi dans un bouillon clair de champignons

Salsifis et shitaké en fin ragoût, boudin noir aux encornets

Dégustation de chapon fermier de chez Pierre Duplantier

Navets glacés à l'orange, quinoa crémeux aux fruits du mendiant et jus de volaille

Les agrumes d'Eugénie Les Bains et des kakis pochés au Miel dans l'esprit d'un vacherin

Sablé, chantilly miel et sorbet agrumes

Mignardises

La sélection de fromages des Pyrénées de notre maître artisan fromager F. Minvielle peut être choisie en supplément du menu au tarif de 17€ TTC