

# MARSAN

*par Hélène Darroze*

L'huitre «Perle Blanche»... comme une icône...  
*velouté glacé de haricots maïs du Béarn, caviar Oscière*

o u

L'oursin de Galice et le caviar Kristal de la rivière Amour...  
*fine pana cotta de chou-fleur de Bretagne prise dans une gelée noire, noisettes du Piémont*  
(suppl. 55€)

Comme une évidence dans notre maison...

Le foie gras de canard des Landes trié par Robert Dupérier...  
*poché au vin de Maydie puis monté en terrine, poires Louise Bonne épicées et neige de fruits secs*

Le rouget grondin... et le champignon de Paris...  
*carpaccio au lard de Colonnata, noix du Périgord, vinaigrette aux parfums de sapin*

L'incontournable homard breton poché au beurre tandoori...  
*mousseline de carotte aux agrumes, réduction de poivre de Timut à la coriandre fraîche*

Le bar de ligne... pavé cuit en écailles croustillantes...  
*blettes... côtes et verts... condiment couteaux/pomelo,*  
*beurre blanc à la bergamote perlé d'une huile de feuilles d'agrumes*

o u

La Saint-Jacques de Bretagne... quenelle voluptueuse...  
*pistou de roquette et de noisette, émulsion de Parmesan Reggiano, truffe noire du Périgord*  
(suppl. 30€)

L'agneau Axuria... de lait... des Pyrénées...  
la selle et la chuletilla se parent d'anchois de Cantabrique...  
*artichaut violet « à la romaine », jus du déglçage à la sarriette*

o u

Le bœuf Wagyu Grade A5 du Japon - préfecture de Gunma...  
Filet juste rôti... puis servi cru façon shabu-shabu...  
*légumes racines, café du Brésil, cédrat medica*  
(suppl. 70€)

Les fromages frais et affinés sélectionnés par Beñat...

Les agrumes...

*sorbet au citron et au gingembre mariné, kalamansi confit et citron caviar,*  
*crème à la vanille de Tahiti, fleur de souci et marguerite blanche*

o u

Truffe noire du Périgord... en crème glacée...  
*ganache au chocolat Tannea... sauce au chocolat chaud*  
(suppl. 25€)

Le pomelos Ruby et la pistache de Sicile  
*sorbet au yaourt grec*

225 €

—

*Nous vous proposons également un menu en 6 services à 175 €*  
*Sans le champignon de Paris, le homard & le pomelos*

# MARSAN

*par Hélène Darroze*

## MENUS DÉJEUNER

Les asperges blanches des Landes... cuites et crues...  
*maquereau de ligne de Saint-Jean de Luz juste mariné, poutargue et capucine,  
jus d'asperge au miso blanc*

Consommé « retour d'Hanoi »... Comme une madeleine de Proust...  
*langoustines justes marinées, asperges, radis et cébette*

De saison... les légumes racines...  
*salsifis, topinambour, cerfeuil et persil tubéreux, plins de panais,  
rôtis dans un beurre de café du Brésil, cédrat medica*

L'oursin de Galice et caviar Kristal de la rivière Amour...  
*fine pana cotta de chou-fleur de Bretagne prise dans une gelée noire, noisette du Piémont*  
(suppl. 30€)

Le merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz...  
*cuit à la nacre, chou de Pontoise, chou kale et choux de Bruxelles  
légèrement relevés de feuilles de yuzu, bouillon végétal au parfum de sauge*

L'incontournable homard breton poché au beurre tandoori...  
*mousseline de carotte aux agrumes, poivre de Timut, coriandre fraîche*  
(suppl. 35€)

Le pigeonneau fermier cuit à la goutte de sang, flambé au capucin...  
*betteraves, prunes, molé Poblano*

La poulette jaune « cou nu » de Monsieur Tauzin...  
*le filet cuit sur la peau au poêlon, la cuisse confite,  
champignons des bois, jus corsé aux trompettes et baies de Tasmanie*

Les agrumes...  
*sorbet au citron et au gingembre mariné, kalamansi confit et citron caviar,  
crème à la vanille de Tahiti, fleur de souci et marguerite blanche*

*Truffe noire du Périgord... en crème glacée...  
ganache au chocolat Tannea, sauce au chocolat chaud*  
(suppl. 25€)

Chocolat Tannea...  
*poire Williams et cardamome verte*

—

3 services : 75€      4 services : 95€

3 verres de vin (10cl) : 40€      4 verres de vin (10cl) : 55€

—

Les fromages frais affinés et sélectionnés par Beñat...(suppl.22€)