



L'araignée de mer de casier du Mont Saint-Michel...
comme un « txanguro al horno »...
poivre long de Java, granité d'estragon et émulsion de pomelos

-

Le haricot maïs du Béarn...
élevé amoureuxment par Bernadette Cassagnau...
tortellini à la crème crue fermière, condiment à l'encre de seiche, bouillon de chipiron de Saint-Jean de Luz

-

La caille grasse comme un ortolan de Pierre Duplantier...
frottée de raz el hanout...
*pois chiche, échalote confite, raisins chasselas de Moissac,
jus parfumé à la menthe fraîche*

-

Le chocolat Mekonga de la chocolaterie de l'Opéra...
*crémeux infusé à la coriandre, crème à la vanille de Tahiti,
crème glacée à la vanille de Tahiti*

-

85€ par personne, hors boisson