



MARDI

Le chou-fleur de Mme Dendaine
(... *et les anchois de Cantabrie*)

Maigre de ligne de petit bateau de Saint-Jean Luz en croûte de sel
(... *Purée de persil et émulsion à l'ail rose de Lautrec*)

Tarte au chocolat Carupano
(... *noisettes*)

MERCREDI

La galette de pomme de terre de Thierry et Elise Riant
(... *Andouille et jus de volaille moutardé*)

Le Wellington de porc fermier fumé au foin
(... *Jus perlé à la sarriette*)

Baba à l'armagnac
(... *poivre long, framboise*)

JEUDI

Les haricots maïs du Béarn de Bernadette Cassagnau
(... *et les ravioles de homard bleu*)

Le canard gras des Landes de Dupérier à la cheminée
(... *jus/sauce au whisky et poivre noir frais fermenté*)

Saint-Honoré
(... *cardamome verte, figues Bourjassote*)



VENDREDI

Le poireau de Thierry et Elise Riant

(... et la cecina de bœuf de Galice)

Le merlu de ligne de Saint-Jean de Luz rôti à l'espagnole

(... jus de ttoro et moules de bouchot)

Paris-Brest

(... cacahuètes de Soustons, prune)

SAMEDI

Les champignons bruns de Paris de Bruno Zamblera

(... le rouget grondin et le lard de Colonnata)

La selle d'agneau Allaiton rôtie en cocotte aux herbes fraîches

(... jus aux câpres)

Omelette norvégienne

(... vanille de Tahiti, citron, gingembre mariné)

-

Nos viandes et poissons sont accompagnés d'échalotes confites, de jeunes fenouils fondants aux agrumes et d'une purée de pomme de terre Monalisa.

-

45€ par personne, hors boisson

2 verres de vin (10 cl) 18€