

Entrées

Foie gras 21€

Terrine mi-cuite mariné au Maydie Tannat
vintage, figues du moment et son mini
brioche maison

Carpaccio 17€

Poulpe de roche, avocat, citron confit et
fenouil en salade fin

Crabe 18€

Chair de crabe en mayonnaise, citron vert,
croutons à l'encre de seiche et piment
d'Espelette

Plats

Bar de ligne 34€

Juste saisi, courgettes, Salicornes, citron confit
et amandes

Homard Blue 52€

Rôti au beurre de corail, purée de butternuts,
cromesquis en fraîcheur pakchoï, Enoki et
son émulsion aux carapaces

Caille Royal 32€

En deux cuissons, cèpes de notre terroir,
raisins frais et son jus de cuisson

La signature du chef 42€

Ris de veau de cœur, morilles farcies,
champignons de Madiran et une sauce au vin
jaune

Desserts

Fraise 14€

Soupe de fraise, guimauve, meringue et sorbet
de fleurs de sureau de notre potager

Baba au rhum 15€

Baba bouchon maison, fruits d'été, rhum
ambré et crème épaisse

Tatin 15€

Tarte tatin revisitée, pommes caramélisées,
crème fraîche et glace à la vanille maison

La Souris Bleue 14 €

Notre landau de fromages frais et affinés
sélectionnés

Menu Taste

Crabe

Chair de crabe en mayonnaise, citron vert, croutons à l'encre de seiche et piment d'Espelette

Ou

Carpaccio

Poulpe de roche, avocat, citron confit et fenouil

Bar de ligne

Juste saisi, courgettes, Salicornes, citron confit et amandes

Ou

Caille Royal

En deux cuissons, cèpes de notre terroir, raisins frais et son jus de cuisson

La Souris Bleue

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés

Ou

Fraise

Soupe de fraise, guimauve, meringue et sorbet de fleurs de sureau de notre potager

39€ par personne hors boissons

60€ par personne avec accord mets et vins

Menu dégustation

Foie gras

Terrine mi-cuite mariné au Maydie Tannat vintage, figues du moment et son mini brioche maison

Homard Blue

Rôti au beurre de corail, purée de butternuts, cromesquis en fraîcheur pakchoï, Enoki et son émulsion aux carapaces

Caille Royal

En deux cuissons, cèpes de notre terroir, raisins frais et son jus de cuisson

Pré dessert

La Souris Bleue

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés de chez

Ou

Baba au rhum

Baba bouchon maison, fruits d'été, rhum ambré et crème épaisse

60 € par personne hors boissons

85 € par personne avec accord mets et vin

Menu fixe pour l'ensemble des convives de la table

Menu L'Ambroisie

Crabe

Chair de crabe en mayonnaise, citron vert et piment d'Espelette

Foie gras

Terrine mi-cuite mariné au Maydie Tannat vintage, figues du moment et son mini brioche maison

Homard Blue

Rôti au beurre de corail, purée de butternuts, cromesquis en fraîcheur pakchoï, Enoki et son émulsion aux carapaces

La signature du chef

Ris de veau de cœur, morilles farcies, champignons de Madiran et une sauce au vin jaune

Pré dessert

La Souris Bleue

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés

Tatin

Tarte tatin revisitée, pommes caramélisées, crème fraîche et glace à la vanille maison

80 € par personne hors boissons

110 € par personne avec accord des vins

Menu fixe pour l'ensemble des convives de la table