

Le Homard Bleu,
Déclinaison de Tomates Anciennes, Parfums de Tagetes, Origan et Basilic
50€

Les Langoustines,
Juste Pochées, Grains de Caviar d'Aquitaine,
Arlequin de Fruits et Légumes, Crème Caillée au Citron Calamansi
48€

Les Moules de Bouchot,
Fine Crème au Parfum de Galanga et Basilic Thai
Une Quenelle de Champignons
38€

L'Araignée de l'Océan,
En Germiny, Royale de Corail à l'Estragon, Julienne de Légumes
39€



Le Rouget,
Jambalaya au Chorizo et Tomate, Chipirons,
Parfum à l'Encre et au Piment d'Espelette
43€

Le Turbot et Homard,
Cuit à la Plancha, Champignons du Moment, Artichaut, sauce à la Riche
48€

La Truite de Banka,
Délicatement Confitée à l'Huile d'Olive, Une Biscayenne,
Emulsion d'une Piperade Verte aux Piments Doux d'Anglet et Copeaux de Jambon Cru
46€



Le Carré d'Agneau de France rôti,
Viennoise au Chorizo, Petits Légumes Farcis, Jus au Piment d'Espelette
46€

Le Ris de Veau,
Rôti au Beurre Demi-sel Mousseux, Laqué au Miel,
Gingembre et Coriandre, Eclats de Cacahuète, Nems aux Légumes et Sésame
47€

Le Pigeon,
À la Broche, Dressé Sur une Tartine de Pain et Béatilles,
Fenouil Confit et Abricot, Petite Girolles, Jus Salmis
46€

Canette de Barbarie,
Confitée puis Rôtie à la Broche aux Epices, Nectarine au Poivre, Navet, Jus Sangria
(Pour 2 Personnes)
90€

Nos Fromages au Fil des Saisons
25€

Notre Chef Jean-Marie Gautier, Un des Meilleurs Ouvriers de France

Notre Chef Pâtissier Sylvain Gautier vous propose

L'Impératrice,

Le Délice au Chocolat et Café

21€

Les Framboises,

Dans leur Nectar, Sorbet aux Fruits Rouges, Espuma à la Violette de Toulouse

21€

La Pêche Pochée,

Crème Fondante et Sorbet au Thé, Meringue au Poivre Timut

21€

L'Abricot Poêlé et Flambé à l'Amaretto,

Dentelle Croustillante, Lait d'Amandes Glacé

21€

Menu Découverte 95 Euros

L'Araignée de l'Océan,

En Germiny, Royale de Corail à l'Estragon, Julienne de Légumes et Champignons

Le Carré d'Agneau de France rôti,

Viennoise au Chorizo, Petits Légumes Farcis, Jus au Piment d'Espelette

L'Assiette du Berger Basque

Les Framboises,

Dans leur Nectar, Sorbet aux Fruits Rouges, Espuma à la Violette de Toulouse

Menu de l'Impératrice 135 Euros

Les Langoustines,

*Juste Pochées, Grains de Caviar d'Aquitaine,
Arlequin de Fruits et Légumes, Crème Caillée au Citron Calamansi*

Le Rouget,

*Jambalaya au Chorizo et Tomate, Chipirons,
Parfum à l'Encre et au Piment d'Espelette*

Le Pigeon,

*A la Broche, Dressé Sur une Tartine de Pain et Béatilles,
Fenouil Confit et Abricot, Petite Girolles, Jus Salmis*

Le Délice de l'Impératrice au Chocolat et Café

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande auprès de nos Maîtres d'Hôtel.
Prix nets en Euros, toutes taxes et service compris*