

L'HIVER

LES ENTREES

LA VOLAILLE LANDAISE 25€
En mimosa, la cuisse glacée et foie gras confit
Les racines cuites en croûte de sel rafraîchies à l'huile vierge
A l'aigre douce de choux rouges et figues, coulis de noix

LA MER 25€
Gravlax et tartare de saumon, pétoncle
Homard cocktail et salade d'épeautre lié d'agrumes et crustacés
Poules au piment d'Espelette, amande au céleri et pomme

LES PLATS

LE BAR D'ATLANTIQUE 35€
Cuit à la plancha
Fricassée de légumes liées d'olives noires de Nyons
Emulsion aux épices douces

LE PIGEON DE LA LANCE 35€
La poitrine rôtie en cocotte, marmelade à l'ancienne
Champignon farci, crouton au lard des Cévennes assaisonné
Crèmeux de légumes et jus au naturel

FROMAGES

NOTRE SELECTION DE FROMAGES A L'ASSIETTE 12€
Sélectionnée par le Maître d'Hôtel, Monsieur Thomas,

LES DESSERTS

AUTOUR DU CHOCOLAT 12€
Le fondant tiède et son tiramisu gourmand
Le beignet, son crèmeux et son sirop au chocolat
Glace au chocolat

LA POMME : LA GOLDEN, LA ROYALE GALA, LA GRANNY SMITH 12€
Entière rôtie, pochée au miel, crudités fraîcheur
Mousseline légère à l'orange et son crumble sucré
Coulis citronné et sorbet d'automne