MAI 2025
109ème carte

Menu Signature Végétal
110€

Menu avec Accord mets et vins
190€

Menu avec Accord « sans alcool »
170€

Notre sélection de fromages régionaux
10 €

« Panisse »
Pois chiches mijotés puis frits.

–

« Blette »
Ballottine de blette, farcie de shiitake, huile d'herbes.

–

« Navet »
Navet doux du Médoc cuit longuement, son jus monté au beurre persillé et jus de cerises.

–

« Panisse sucrée »
Comme un churros, noisettes et citron

–

« Betterave »
Betterave cuite en croute de café, son jus réduit.

–

« Fenouil »
Rôti sur la braise, jus de légumes et béarnaise de fenouil.

–

« Girolles »
Grillées, condiments et balsamique.

–

« Cerises et Sapin »
Cerises marinées, bourgeons de sapin et mucilage.

–

L'Accord Mets et Vins

Jurançon Sec
Bois Sacré
Les Mille Pieds - 2022

–

Champagne
Laurent Perrier
Brut 2015

–

Domaine Gilles Trouiller
DECI - 2022

–

Château Haut-Bergeron
2014

–

Saint-Estèphe
Château Lilian Ladouys - 2014

–

Cocktail
Fleur de sureau, Reine des près et gingembre, liqueur de Bergamote et vodka

L'Accord Sans Alcool

« Amertume »
Atlantis, sirop de genièvre, citron et tonic

« Acidité »
Hibiscus à froid, vinaigre de pamplemousse, sirop d'agrumes, Babylon

« Végétal »
Eau de tomate, citron, sirop de thé Matcha.

« Iodé »
Infusion chaude aux algues, sirop de gingembre au piment et citron.

« Tanins »
Jus de raisins de la maison Tapon, verjus de Cognac et sucre de raisins, grains de café Kaffa.

« Floral »
Fleur de sureau, Reine des près et gingembre