

À la carte

Entrées

Terrine de foie gras de canard mariné au rhum ambré et vanille
textures de banane 36

Oeuf de poule parfait
fricassée et velouté de champignons au saké, tuile noisette 36

Plats

Skrei rôti
gnocchi au citron confit et basilic crème de coquillages 36

Barbue rôtie
asperges rôties et crème d'ail des ours 42

Pigeon de Racan
mariné au thé Earl Grey crème de maïs doux et frite de polenta 40

Chariot de desserts 13

Tarte au Gianduja, chantilly moelleuse à la vanille

Mousse onctueuse au fromage blanc, fine gelée exotique et granola au miel

Menu Club

Menu Club - Entrée, plat et dessert

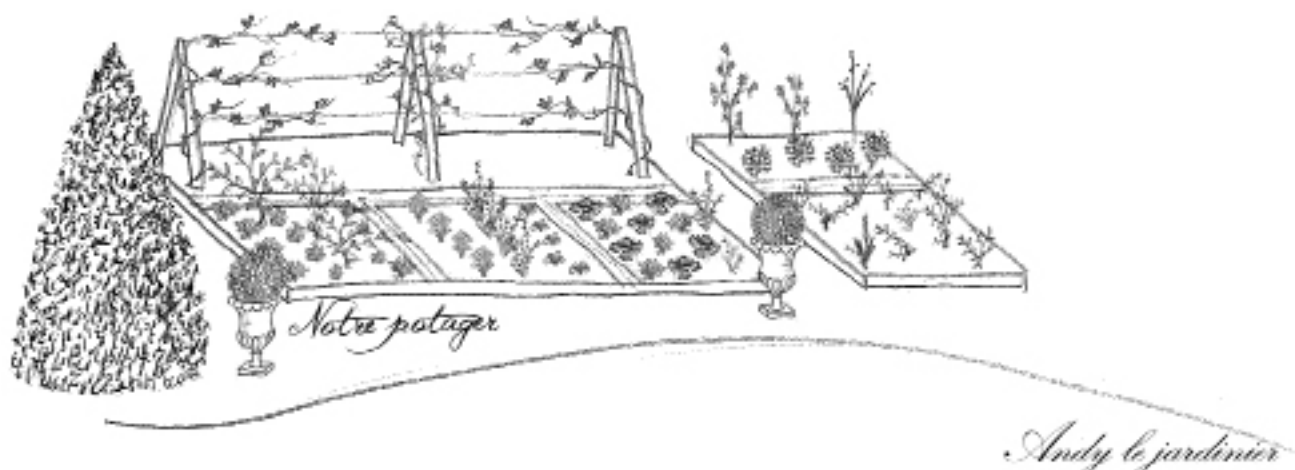
59

Feuilletage croustillant
radis et «jambon-beurre»

Joue de boeuf braisée et grillée
riz sauté et asperges vertes des Landes

Chariot de desserts

Votre déjeuner peut être servi en 1 heure, veuillez le préciser au Maître d'hôtel.



Une liste des allergènes se tient à votre disposition, n'hésitez pas à solliciter le Maître d'hôtel

Le marché et le choix des produits au meilleur de leur saison nous guident chaque jour.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets en euros, taxes et service compris