

## ECHAPPÉE BELLE

120 euros

*Accord mets-vins (5 verres de vin) : 110€ / Grande Sélection : 220€*



La daurade royale en fines tranches,  
Bouquet de chou-rave aux herbes,  
Jus acidulé

Le jardin de printemps,  
Le meilleur des légumes,  
Herbes et fleurs du moment



Le lieu jaune confit au thym citron,  
Asperges vertes,  
Sauce Mikado

La poularde jaune du Béarn,  
Briochette de morilles farcies à l'ail des ours,  
Sabayon porto ciboulette



Les framboises du marché,  
Dans l'esprit d'une barquette,  
Pesto verveine du jardin

Prix nets TTC, service compris.

Le restaurant et ses fournisseurs vous garantissent l'origine France des viandes bovines.

Ce menu est donné à titre indicatif.

## L'ENVOL

165 euros

*Menu servi pour l'ensemble de la table, uniquement le soir et le samedi au déjeuner.*

*Accord mets-vins (6 verres de vin) : 135€ / Grande Sélection : 260€*

Les petits pois de pays,  
Caviar osciète,  
Jus des cosses à la verveine

L'artichaut Camus gratiné,  
Coussin de merlan,  
Jus de barigoule à l'origan

La tarte fine et croustillante de canard,  
Velours d'orange,  
Concentration de bigarade

Le bar de ligne Ikejime en aiguillettes,  
Asperge blanche du Blayais,  
Vinaigrette acidulée à la menthe

L'agneau des Charentes,  
La côte rôtie, le ris à l'aillet,  
Morilles au jus réduit

La rhubarbe Valentine en raviole

La fraise Gariguette en fleur,  
Parfum de géranium rosat

