

Menu Découverte 42 €

Le Tourteau de la Maison "Kaviari" (sup. 3 €)

La Chair en Emietté, Fraîcheur de Groseille, Avocat et Lait de Coco Battu Infusé à la Verveine
Ou

La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée de Cerise Noire, Chutney Griotte, Brioche Maison
Ou

La Coppa "Noir de Bigorre"

En Chiffonnade, Fraîcheur de Melon, Sorbet Basilic
Ou

Le Tartare de Bœuf "Polmard"

Dans l'Idée d'un Tartare à l'Italienne, Stracciatella di Bufala

Le Thon Blanc de Ligne du Golfe de Gascogne

En Mi-Cuit, Piperade, Sauce Tomaté au Piment Doux
Ou

Les Crevettes Sauvages (sup. 3 €)

Grillées, Fregola Sarda au Safran d'Alsace, Bisque
Ou

Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Laqué au Cassis, Polenta Crémeuse, Légumes Confits
Ou

L'Agneau en Trois Façons (sup. 5 €)

La Poitrine Confite en Samoussa, Le Filet Rôti, La Côte Grillée,
Semoule aux Fruits Secs, Jus d'Agneau

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

La Crevette Sauvage

En Carpaccio aux Agrumes, Avocat et Gel Poivre de Timut

Le Turbot du Port de Brest

Rôti au Beurre Mousseux, Artichaut Poivrade, Sauce au Citron Confit

Le Mignon de Veau

En Médaillon Cuit sous une Croûte de Basilic, Purée Languedocienne,
Jus de Veau aux Aromates

La Pêche Blanche

En Soupe Rafraîchissante Parfumée à la Lavande, Sorbet Champagne