

Nos entrées

- Velouté de Moules au chorizo & son émulsion de crustacées 15€
- L'asperge du Blayais cuite & cru, chèvre frais au Haddock 16€
- Berlingots de foie gras, cagouille « Forêt Enchantée » à l'ail des ours, bouillon Thai 21€
- Carpaccio de bœuf wagyu Australien mariné & écume d'huitres de Marennes 22€
- Opéra de foie gras IGP du sud-ouest au zuyu 22€

Nos caviars

Maison Kaviari

- Gamme « Osciètre Prestige » Les 30gr. 78€
Les 50gr. 130€

Caviar provenant de l'esturgeon "Acipenser gueldenstaedtii". Ses grains sont de belle taille, réguliers, de couleur ambre à doré. Saveurs subtiles et marines. Belle longueur de noisette d'une extrême finesse.

- Gamme « Kristal » Les 30gr 89€
Les 50gr 148€

Caviar haut de gamme provenant de l'esturgeon "Acipenser schrenckii X Huso dauricus". C'est le caviar préféré des grands chefs. Il est simplement beau, d'une couleur ambre foncé à doré. Saveurs riches et complexes, à la finale d'amande.

- Gamme « Beluga » Les 30gr 285€

Caviar provenant de l'esturgeon « Huso huso ». Le caviar béluga le plus prestigieux car le plus rare. Ses œufs à la membrane très fine éclatent facilement en bouche. Ce caviar originaire d'Iran possède des saveurs beurrées et délicates d'une longueur en bouche incroyable.

Maison Prunier

- Gamme « St James » Les 30gr 99€
Les 50gr 165€

Deux mois après la récolte, ce caviar atteint une maturité parfaite. Le bel équilibre de son salage lui apporte une rondeur en bouche très appréciée. Sa robe aux reflets dorés lui confère un aspect qui invite à la gourmandise.

Sens 38781843, Les papilles se basculent à son contact

NOS POISSONS

- Filet de vieille rôtie, sauce sakura & clémentines 27€
 - Alliance de maigre & langoustines, bisque aux notes de combawa 34€
 - Lotte de Bretagne laqué au jus de carottes, écume au lait d'or 37€
 - Bar de ligne aux senteurs d'algues, écume à l'Horgelus « Bal des papillons » 38€
 - Rouget Barbet sur sa pierre de sel de l'Himalaya, flambée sous vos yeux 40€
-
- Notre plat végétarien 21€
(Légumes de saison en plusieurs façon & cuisson, œuf cocotte revisité suivant l'inspiration.
Avec ou sans fromages selon votre demande)

Sens 65312843.. Le fumet active nos sens...

Nos Viandes

- **Suprême de pintade fermière en basse température, jus au thé noir Jaipur** 27€
- **Faux filet de Salers au gruë de cacao, jus de viande à l'arabica** 36€
- **Solomillo de porc pata negra 100% Bellota en crôte de Muesli, sauce fève tonka** 39€
Une des meilleures parties du Cochon de Pata Negra. Il s'agit du Filet Mignon. Il se différencie sur ce cochon par sa tendresse, son gras et goût délicieux.
- **Bœuf Swami Platinum, jus réduit au povre sauvage** 43€

Swami est un sentiment, c'est un moment de rencontre entre plaisir et passion. Un croisement entre le Jersey et le Holstein. Les bovins portant la « marque » Swami ont eu un régime spécial, composé de deux phases. La première phase d'alimentation consiste en de l'herbe sur des pâturages très étendus au Danemark. La deuxième phase est assez unique et consiste en 180 jours d'aliments riches comprenant du blé et des betteraves à sucre. Cette sélection a un persillage intense.

«Kagoshima»

Bœuf 100% Japonais.

Les 100grs

78€

(Minimum 100 grammes, cuisson uniquement bleu ou saignante)

Une viande exceptionnelle et persillée grâce à son marbré intramusculaire (le gras est distribué dans la viande des muscles et non autour), telles sont les qualités reconnues mondialement pour sa tendreté et sa saveur de beurre. De plus, le gras présent dans cette viande est reconnu pauvre en cholestérol, car il présente des acides gras essentiels, moins de graisses saturées qu'un autre bœuf. Cette qualité est due à plusieurs facteurs : alimentation surveillée, massages au saké, bière comme boisson et musique classique pour ne pas être stressés. En tout cas, là seraient les raisons de sa chair tendre marbrée qualifiée « caviar de la viande », qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie.

Nos viandes sont sélectionnées par Lesage prestige et Metzger.

Sens [65312843](#).. Le fumet active nos sens...

Nos Desserts Maisons

- Chariot de fromages du moment sélectionné par « Au tour du fromage » 11€

- Le Florale 10€
(Autour de la goyave, du géranium & de l'aloé véra)
- L'Original 10€
(Autour du maïs, du sarrasin & de la poire)

- Mystère d'une sphère 12€
(Autour du chocolat noir, la fraise, la rhubarbe, & son sorbet cactus)

- A consommé sans modération !! 12€
(Autour du Baileys, du caramel, du whisky Caol ila 12 ans & de la crème de chocolat)

Nous travaillons avec la maison valrhona, & Joly fruits

Notre Marché

- Le complet 25€
 - Entrée + plat ou plat + dessert 21€
- (Uniquement le midi, du lundi au vendredi)

Menu des Petit-Salées 6€

De 3 à 18mois...

Purée maison inspiration du moment terre ou mer
Compote maison aux fruits de saison

Menu des Mômes 14€

Jusqu'à 10 ans.

Filet de vieille rôtie, sauce sakura & clémentines
Ou

Faux filet de Salers au gruë de cacao, jus de viande à l'arabica

Déclinaison de nos glaces & sorbet ou glace maisons (2 boules)
ou Fondant choco-choco blanc

Le 6514747

38€

Mise en bouche

L'asperge du Blayais cuite & cru, chèvre frais au Haddock
ou

Velouté de Moules au chorizo & son émulsion de crustacées

Filet de vieille rôti, sauce sakura & clémentines
ou

Suprême de pintade fermière en basse température, jus au thé noir Jaipur

Chariot de fromages du moment sélectionné par « Au tour du fromage »
Supplément 11€

Le Florale

ou

L'Original

Mignardises

Le 7367

48€

Mise en bouche

Opéra de foie gras IGP du sud-ouest au zuyu

ou

Carpaccio de bœuf wagyu Australien mariné & écume d'huitres de Marennes

ou

Berlingots de foie gras, cagouille de la Forêt Enchantée à l'ail des ours, bouillon Thai

Alliance de maigre & langoustines, bisque aux notes de combawa

ou

Lotte de Bretagne laqué au jus de carottes, écume au lait d'or

ou

Faux filet de Salers au grué de cacao, jus de viande à l'arabica

ou

Bœuf Swami Platinium, jus réduit au poivre sauvage *Supplément 13€*

ou

«Kagoshima» Bœuf 100% Japonais. (100grs) *Supplément 47€*

Chariot de fromages du moment sélectionné par « Au tour du fromage »

Supplément 11€

- A consommé sans modération !!

ou

- Mystère d'une sphère
-

Mignardises

L'46764718466

84€

Déclinaison de nos meilleurs produits autour de l'inspiration du chef

"Laisser vous aller à vos sens."

(Prise de commande avant 13h le midi et le soir avant 20H30)

Mise en bouche

• Berlingots de foie gras, cagouille de la Forêt Enchantée à l'ail des ours, bouillon Thai

• Gambas « Obsiblu » flambée à la vanille, fraîcheur de mangue & grenade

• Bar de ligne aux senteurs d'algues, écume à l'Horgelus « Bal des papillons »

• Rouget Barbet sur sa pierre de sel de l'Himalaya, Flambée sous vos yeux

• Solomillo de porc Pata Negra 100% Bellota en croustade de Muesli, sauce tonka

Chariot de fromages du moment sélectionné par « Au tour du fromage »

Dessert de votre choix dans notre carte

Mignardises

Menu servi pour l'ensemble de la table