

La Carte de Printemps

Pour débiter

Caviar d'Aquitaine, Blinis Maison et Crème -30g, 105€ - 50g, 135€ - 100g, 240€



Les Asperges vertes en primeur Pannées

Sabayon, Plume Ail des Ours, Chips de Céleri Branche, 46€



*Le Risotto d'Asperges blanches,
Ecume Miso, Anchois Vinaigrette, Pickles
Tartelette d'Asperges Gourmande, 44€*



L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin au Foie gras, 45€



*Les Ravioles d'Orties et Ricotta, Coulis d'Épinard,
Emulsion Oseille-Persil, Copeaux de Jambon Cul Noir, 40€*

Pour Suivre

*L'Esturgeon d'Aquitaine au Snack, Jus de Volaille,
Ecume Persil, Cassolette de Coques et Fenouil, Oignons frits, 60€*



La Classique Lamproie à la Bordelaise, Cassolette de Poireaux nouveaux, 66€



*Le Carré de Veau fermier du Limousin,
Farcidure délice, Jus goûteux réduit, 68€*



*Déclinaisons autour de l'Agneau du Père Ragot,
En Raviole, cuit 7 heures, Bouillon aux Epices,
Le Carré, les Abats, rôtis, Pissenlits minute, Ail Noir, 68€*

Pour Terminer

La Table des Fromages, Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935, 29€



L'Intemporel Soufflé au Gin Melifera, Fleur d'Immortelle, 22€



Le Tube Chocolat, Crumble Choco, Siphon Foin et Glace Gruë, 22€



*Notre Flognarde aux Pommes, Sorbet Granny Smith,
Espuma Cidre, Jus de Pomme et Verjus, 22€*



Le Compressé de Rhubarbe, Fraises cuites-crues, Glace Rhubarbe, 22€