

*Les Asperges des Landes,  
Œuf de Poule, Crème à la Truffe  
48€*

*Les Langoustines,  
Juste Pochées, Grains de Caviar d'Aquitaine,  
Arlequin de Fruits et Légumes, Crème Caillée au Citron Calamansi  
48€*

*L'Araignée de l'Océan,  
En Germiny, Royale de Corail à l'Estragon, Julienne de Légumes et Champignons  
39€*



*Le Rouget,  
Jambalaya au Chorizo et Tomate, Chipirons,  
Parfum à l'Encre et au Piment d'Espelette  
43€*

*Le Turbot et Homard,  
Cuits à la Plancha, Parfumés au Curry, Champignons et Ananas  
52€*

*La Truite de Banka,  
Délicatement Confite à l'Huile d'Olive, Une Biscayenne,  
Emulsion d'une Piperade Verte aux Piments Doux d'Anglet et Copeaux de Jambon Cru  
46€*



*L'Agneau de Lait des Pyrénées,  
Gigot et Carré Cuit à la Broche,  
L'Epaule Confite aux Epices et Citron, Pois Chiche et Légumes du Navarin  
46€*

*Le Ris de Veau,  
Rôti au Beurre Demi-sel Mousseux, Laqué au Miel,  
Gingembre et Coriandre, Algues Grillées, Nems au Parfum de Printemps  
48€*

*Le Pigeon,  
A la Broche, Dressé Sur une Tartine de Pain et Béatilles,  
Fenouil Confit et Abricot, Petites Girolles, Jus Salmis  
49€*

*Nos Fromages au Fil des Saisons  
23€*

*Notre Chef Jean-Marie Gautier, Un des Meilleurs Ouvriers de France*

*L'Impératrice,  
Le Délice au Chocolat et Café  
21€*

*Les Framboises,  
Dans leur Nectar, Sorbet aux Fruits Rouges, Espuma à la Violette de Toulouse  
21€*

*Le Poêlon de Cerises Jubilées,  
Glace à la Pistache Torréfiée, Leurs Jus à la Groseille  
21€*

### *Menu Découverte 95 Euros*

*L'Araignée de l'Océan,  
En Germiny, Royale de Corail à l'Estragon, Julienne de Légumes et Champignons*

\*\*\*

*L'Agneau de Lait des Pyrénées,  
Gigot et Carré Cuit à la Broche,  
L'Epaule Confit aux Epices et Citron, Pois Chiche et Légumes du Navarin*

\*\*\*

*L'Assiette du Berger Basque*

\*\*\*

*Les Framboises,  
Dans leur Nectar, Sorbet aux Fruits Rouges, Espuma à la Violette de Toulouse*

### *Menu de l'Impératrice 135 Euros*

*Les Langoustines,  
Juste Pochées, Grains de Caviar d'Aquitaine,  
Arlequin de Fruits et Légumes, Crème Caillée au Citron Calamansi*

\*\*\*

*Le Rouget,  
Jambalaya au Chorizo et Tomate, Chipirons,  
Parfum à l'Encre et au Piment d'Espelette*

\*\*\*

*Le Pigeon,  
A la Broche, Dressé Sur une Tartine de Pain et Béatilles,  
Fenouil Confit et Abricot, Petites Girolles, Jus Salmis*

\*\*\*

*L'Impératrice,  
Le Délice au Chocolat et Café*

Tous nos plats demandent 35 minutes de cuisson  
Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations  
d'approvisionnement du marché et peuvent par conséquent  
nous faire défaut.

La liste des allergènes obligatoires est disponible sur demande  
auprès de notre Maître d'Hôtel