

Les Entrées

<i>Alose Fumée,</i> <i>Rémoulade de Poireaux, Radis, Oignons à la Crème et Ciboulette</i> Smoked Shad, Leek Remoulade, Radish, Onions with Cream and Chives	36 €
<i>Homard Bleu,</i> <i>Gaspacho de Tomate Confitée, Sorbet de Tomates Vertes au Basilic</i> Gaspacho of Lobster with Tomatoes and Basil Sorbet	52 €
<i>Foie Gras de Canard des Landes,</i> <i>Chutney d'Oignons Doux au Gingembre</i> Duck "Foie Gras" from Landes served with Sweet Onion and Ginger Chutney	32 €
<i>Languoustines Rôties à la Plancha,</i> <i>Légumes Verts et Agrumes en Marinade, Vinaigrette liée à la Pulpe de Mangue.</i> Pan-fried Dublin Bay Prawns, Grilled Green Asparagus, Mango and Citrus Fruit Emulsion with Olive Oil	48 €
<i>Ixangurra,</i> <i>Araignée de Mer en Fin Velouté, Croustillant au Galanga</i> Spider Crab in a Delicate « Velouté » with crispy « Galanga » Puff Finger	(*) 31 €
<ul style="list-style-type: none">• Ce produit bénéficie de la baisse de la Tva• Reduced VAT on this dish	

Les Poissons

<i>Saumon de l'Audour Mi-Fumé,</i> <i>Petits Artichauts et Crème Fouettée à la Ciboulette (Selon Pêche du Jour)</i> Lightly Smoked Local Wild Salmon, Baby Artichokes, Whipped Chive Cream (Depending on Catch of the Day)	65 €
<i>Rougets,</i> <i>en Filets Poêlés, Chipirons et Riz Crémeux, Sauce à l'Encre au Piment d'Espelette</i> Pan Fried Red Mullet Fillets, Baby Squid, Creamy Rice with Squid Ink Sauce and "Espelette" Pepper	(*) 41 €
<ul style="list-style-type: none">• Ce produit bénéficie de la baisse de la Tva• Reduced VAT on this dish	
<i>Cabillaud,</i> <i>Poché, Parfumé au Beurre d'Algues, Jus de Fins Coquillages, Girolles et Artichaut</i> Poached Codfish Flavoured with Seaweed Butter, Delicate Shellfish Sauce, Chanterelles and Artichoke	38 €
<i>Blanc de Bar,</i> <i>Jeunes Poireaux à la Vapeur, Fine Crème au Vin Blanc du Domaine Brana,</i> <i>Grains de Caviar d'Aquitaine</i> Sea Bass and Steamed Baby Leeks in a Delicate "Domaine Brana" White Wine Sauce, French Aquitaine Caviar	75 €

Les Viandes

<i>Poitrine de Pigeonneau,</i> <i>Rôti à la Broche, Petits Pois à la Française, Jus au Parfum de Jambon</i> Spit-roasted Breast of Young Pigeon, Peas French Style, Ham Flavoured Sauce	42 €
<i>Canette de Challans,</i> <i>Confité puis Rôti à la Broche aux Epices, Pomme « Fruit » à la Rhubarbe, Navets</i> Whole Duckling, Confit then Spit Roasted with Spices, Apple Flavoured with Rhubarb, Turnips (Pour deux Personnes For Two People)	(*) 72 €
<ul style="list-style-type: none">• Ce produit bénéficie de la baisse de la Tva• Reduced VAT on this dish	
<i>Vol au Vent de Ris de Veau,</i> <i>Champignons Boutons et Asperges, 'Ornithogale' Fine Crème à l'Oseille</i> Calf Sweetbread Vol au Vent, Button Mushrooms and Asparagus, 'Ornithogale' Delicate Sorrel Cream	46 €
<i>Carré d'Agneau,</i> <i>Rôti à la « Basquaise », Croûte de Chorizo,</i> <i>Petits Légumes Farcis et Jus au Piment d'Espelette.</i> Roasted Pyrénées Lambkin "Basquaise Style" in a Chorizo Crust, served with Stuffed Tiny Stuffed Vegetables with "Espelette" Pepper Jus	40 €
<i>Fromages de France</i> Selection of French Cheeses	19 €

(Viande Bovine d'origine « France » - 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)

Chef de Cuisine, Jean-Marie Gautier

Menu de l'Impératrice

120 €

Frangurro,

Araignée de Mer en Fin Velouté, Croustillant au Galanga
Spider Crab in a Delicate « Velouté » with « Galanga » Puff Finger

Rougets,

en Filets Poêlés, Chipirons et Riz Crémeux, Sauce à l'Encre au Piment d'Espelette
Pan Fried Red Mullet Fillets, Baby Squid, Creamy Rice with Squid Ink Sauce and "Espelette" Pepper

Carré d'Agneau,

Rôti à la « Basquaise », Croûte de Chorizo,
Petits Légumes Farcis et Jus au Piment d'Espelette.
Roasted Pyrénées Lambkin "Basquaise Style" in a Chorizo Crust,
served with Stuffed Tiny Stuffed Vegetables with "Espelette" Pepper Jus

Fromages de France

Selection of French Cheeses

Allumettes Caramélisées aux Fraises,

Crème Fouettée et Compotée de Rhubarbe
Caramelized Strawberry Sticks, Whipped Cream and Rhubarb Compote

(Ce menu est servi pour toute la table)

(This menu is served for the entire table)

Les Desserts

L'Instant au Chocolat et Framboises

Duo of Raspberry and Chocolate Delight

21 €

Allumettes Caramélisées aux Fraises,

Crème Fouettée et Compotée de Rhubarbe
Caramelized Strawberry Sticks, Whipped Cream and Rhubarb Compote

21 €

Savarin « Grand Marnier »

Et son Parfait Glacé à l'Orange

Grand Marnier" Savarin Cake with Orange Iced Parfait

21 €

Le Vacherin Contemporain Fraise Vanille

Coulis de Fruits Rouges et Meringuettes

Vanilla and Strawberry Vacherin Cream Cake, Red Fruit Coulis and Mini Meringue

- Ce produit bénéficie de la baisse de la Tva*
- Reduced VAT on this dish*

() 18 €*

Les Cerises,

Mousse Légère à l'Amande Douce. Confit, Sauce et Jus de Cerise

Glace à la Pistache, Rosace de Cerises Fraîches

Cherries, Sweet Almond Foam and Candied Cherry Juice, Pistachio Ice Cream and Fresh Cherries Rosette

21 €

(Nos desserts demandent 25 minutes de préparation)

(All of our pastries require 25 minutes preparation)

Menu de l'Impératrice

120 €

Homard Bleu,

Gaspacho de Tomates Confites, Sorbet de Tomates Vertes au Basilic
Gaspacho of Lobster with Tomatoes and Basil Sorbet

Cabillaud,

Poché, Parfumé au Beurre d'Algues, Jus de Fins Coquillages, Girolles et Artichaut
Poached Codfish Flavoured with Seaweed Butter, Delicate Shellfish Sauce, Chanterelles and Artichoke

Poitrine de Pigeonneau,

Rôti à la Broche, Petits Pois à la Française, Jus au Parfum de Jambon
Spit-roasted Breast of Young Pigeon, Peas French Style, Ham Flavoured Sauce

Fromages de France

Selection of French Cheeses

L'Instant au Chocolat et Framboises

Duo of Raspberry and Chocolate Delight

(Ce menu est servi pour toute la table)
(This menu is served for the entire table)

Les Desserts

L'Instant au Chocolat et Framboises

Duo of Raspberry and Chocolate Delight

21 €

Allumettes Caramélisées aux Fraises, Crème Fouettée et Compotée de Rhubarbe

Caramelized Strawberry Sticks, Whipped Cream and Rhubarb Compote

21 €

Savarin « Grand Marnier »

Et son Parfait Glacé à l'Orange

Grand Marnier" Savarin Cake with Orange Iced Parfait

21 €

Le Vacherin Contemporain Fraise Vanille

Coulis de Fruits Rouges et Meringuettes

Vanilla and Strawberry Vacherin Cream Cake, Red Fruit Coulis and Mini Meringue

- Ce produit bénéficie de la baisse de la Tva
- Reduced VAT on this dish
-

(*) 18 €

Les Cerises,

*Mousse Légère à l'Amande Douce. Confit, Sauce et Jus de Cerise
Glace à la Pistache, Rosace de Cerises Fraîches*

Cherries, Sweet Almond Foam and Candied Cherry Juice, Pistachio Ice Cream and Fresh Cherries Rosette

21 €

(Nos desserts demandent 25 minutes de préparation)
(All of our pastries require 25 minutes preparation)

