

Menu inspiration

« Odes et Ballades »

En 6 temps - 135 euros

Le chef vous invite à lui faire confiance et à découvrir
notre cuisine, à sa manière.

Une partition surprise en six temps, qui reflète l'identité de notre Maison.

L'accord mets et vins

Une coupe de champagne, quatre verres de vin- 95 euros

Une invitation au cœur de nos vignobles et à la découverte
de nos belles régions viticoles.

Pour des raisons qualitatives, nous proposons ce menu jusqu'à

13h00 pour le service du déjeuner

21h00 pour le service du dîner

Prix et service compris

Menu héritage

« Rhapsodie »

En 4 temps - 110 euros

La liberté de composer votre menu.

Composez votre partition en quatre temps en choisissant trois notes salées et une note sucrée.

L'accord mets et vins

Une coupe de champagne, trois verres de vin – 80 euros

Une invitation au cœur de nos vignobles et à la découverte de nos belles régions viticoles.

La sélection de fromages affinés – 18 euros

Par notre fromager Laurent Charron, de la boutique

« Place aux fromages » à Langon.

Une sélection atypique, pour vous faire découvrir le fromage différemment.

Les notes salées

Tomates anciennes de Christophe Latour

Salade parfumée à la verveine du jardin, pêche, voile de thé d'eau de tomates, sorbet basilic et citron vert, burrata fumée

Artichaut et foie gras de canard des Graves

Nage glacée aux coquillages, salicornes, citron vert et basilic thaï

Merlu de ligne

Mitonné aux sucs d'une Ttoro, rouille, légumes d'été parfumés à l'estragon

Poularde de la ferme de Tauziet

Pochée lentement, cappelletti végétal, sauce Suprême au verjus d'érable et Périgueux

Les notes sucrées

Soufflé léger au Grand Marnier

Sorbet à l'orange sanguine

1000 % Chocolat

Biscuit Manjari, ganache et mousse légère Araguani, sorbet Andoa noire, opaline au grué et jus amer au cacao

RETOUR DU MARCHÉ

Ce menu bistronomique, renouvelé chaque semaine, est composé en fonction des arrivages de nos marchés

POUR DEBUTER VOTRE REPAS...

Tzatziki

Concombre et yaourt grec parfumés à la menthe fraîche, condiments tomates confites, olives de Kalamata et citron confit, feta givrée

POUR SUIVRE...

Dorade sébaste

Grillée à la flamme, brocolis fumés, beurre battu au citron et livèche

OU

Poularde de Sabres

Cuisse rôtie, pomme ratte, écume de parmesan et jus de volaille perlé à l'huile vierge de basilic

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

Crème caramel

Cigarette russe et crème glacée à la vanille de Madagascar

OU

Assortiment de glaces et sorbets maison

Retour du Marché en 3 services | 45 euros

Du Mercredi au Samedi midi - Hors Jours de Fête et Jours Fériés

Prix et service compris