



Exemple de Menu

Entrées

Huîtres du bassin d'Arcachon 3/pers, beurre d'algues (Atelier)

OU

Truite de Banka en gravlax, crème au raifort et aneth, concombre mariné, pain de seigle (x2)

OU

Carpaccio de dorade, réduction d'orange et huile d'olive, pistaches torréfiées, zest de citron, graines de moutarde en pickles, poivre de timut

OU

Crème de burrata fumée au foin, fleurs de câpres, huile d'olive infusée aux herbes, poivre de Bahia

OU

Jambon Kintoa à la découpe (Atelier)

Plats

Gigot d'agneau en zikiro, xipister au piment d'Espelette

OU

Poulpe braisé, mayonnaise à l'ail noir, espuma de citron vert et wasabi

ET

Accompagnements

Gratin dauphinois, jus de veau

Légumes braisés au feu de bois (aubergines, pommes de terre colorées, carottes nouvelles), sauce romanesco