



Menu Océanique

Prix :55,00€

Carpaccio de Poulpe

Poulpe du navire Ahaldena, Capbreton, poché puis tranché finement.

Mousse de Parmigiano Reggiano, wakamé de Vendée et billes de citron vert.

Retour de Criée. Citron confit

Poisson du navire L'Acalmie cuit au four, crémeux de patate douce et citron vert. Légumes braisés au bouillon et safran.

Célérisotto, petit pois, condiment citron confit.

Plateau de fromages

Sélectionné par notre fromagère (Fromages & horizons, Seignosse) mélange de trois laits, issus de petits producteurs, lait cru. Accompagné de pain au levain bio (La Grigne, Hossegor).

La fraise de la ferme VILLENAVE

Diplomate vanille et fève de Tonka, palet breton, brunoise de fraises au basilic et citron vert. meringue au piment d'espelette.