

Menu l'Instant

29 € entrée/plat le midi (hors dimanche)

34 € entrée/plat/dessert les midis et soirs

Entrées

Pimientos del Piquillo/Morue/Emulsion de Tomate
Huile Chorizo-Basilic Pourpre

Gaspacho Concombre-Coriandre/Dahl de Lentilles Corail épicé
Sorbet Yaourt Citron-Cumin (végétalien)

Raviole Ouverte/Escargots Petits Gris de la Perlotte
Tradition bordelaise/Ecume d'une Persillade

Perfection de l'Oeuf de Tizac/Piperade Basque/Ventrèche croustillante

Plats

Suprême de Pintade de Mme Brun/Espirit d'un Coq au Vin
Millefeuille Pommes Charlotte

La Pêche du Jour/Artichauts Poivrade confits/ Barigoule
Coques/Agrumes/Riz Noir

Bavette d'Angus de Castille grillée à la vigne/Charlottes fondantes
Ail noir/Celtuce/sauce Bordelaise corsée (suppl. 8 €)

Risotto Noir Vénééré/Légumes d'été à la Plancha/Jeunes pousses
Coulis Tomates mûres/Herbes du Jardin (végétalien)

Desserts

Millefeuille Caramel/Crèmeux Vanille/Soupe de Fraises Citron-Verveine

La Tomate du Lot et Garonne/Cru-cuite/Amande fraîches
Sorbet Basilic-Agrumes (végétalien)

Baba au Rhum /Chantilly Mascarpone/Sorbet Ananas-Hibiscus

L'Île flottante/Pistache/Caramel beurre salé/Eclats de Pralin

Dégustation de Fromages au lait cru affinés (suppl. 5 €)

Nous sommes à votre écoute pour toute allergie alimentaire