



LA CARTE

Les Entrées

L'Ormeaux élevé en pleine mer

55€

Sauté meunière, chou rave,
nage de coquillages au safran et aux algues

Le Foie Gras de Canard de la ferme Doriath 48€

Terrine foie gras de canard préparée
par nos soins, cerise en texture,
le Dampfnudel de « Tata Yvonne »

La Langoustine

68€

En fine découpe, Ajo Blanco, pêches,
verveine & amandes

Le Mulet Noir du Bassin d'Arcachon

52€

En fine découpe, concombre Noa et
citron noir en jeu de textures





Les Plats

La Selle de Veau de Lait 59€

Contisée aux herbes, artichaut, girolles
et Christianette aux truffes d'été

Le Coquelet de tradition alsacienne 62€

Poitrine cuite en croûte, ballotin de cuisse au foie
gras et truffe d'été, coeur de sucrine rôti,
condiment salsa verde

La Barbue pêchée par mon ami Stéphane 49€

Lichette flammée, artichaut à la barigoule,
sauce vierge à l'armoise

Le Bar de Ligne 52€

Confit à l'huile d'olive, fenouil, bisque de tourteau

Le coeur d'artichaut 45€

En risotto, noisettes du Piémont & truffe d'été,
tome aux fleurs et lait de noisette émulsionné





Les Desserts

Les Crêpes Suzette 24€
Autour de la cerise

Le Baba à la crème de Cassis 22€
Crème légère, baies rouges

**Le Melon, Vanille &
Cardamome** 22€
Dans l'idée d'une pavlova

La Framboise 22€
En fine tartelette gourmande à
la fleur de sureau

