



Menu Gourmet – 110 euros

Burrata au lait cru, basilic-citron, ponzu

Burrata with raw milk, basil-lemon, ponzu

ou / or

Saumon mariné au poivre de Timut, sauce Tosazu

Marinated salmon in Timut pepper, Tosazu sauce



Suprême de volaille, poêlée de champignons, jus court

Chicken supreme, sautéed wild mushrooms, reduced jus

ou / or

Saumon Bömlo, échalotes, estragon, beurre noisette

Bömlo salmon, shallots, tarragon, hazelnut butter



Crème brulée à la vanille de Tahiti «Grand Cru Tahaa» de «Alain Abel»

Tahitian vanilla crème brulée «grand cru Tahaa» from «Alain Abel»

ou / or

Cap Ferret / Paris, chouquettes chantilly vanillée, sauce chocolat à part

« Cap Ferret/ Paris », vanilla cream-filled choux chocolate sauce



Deux verres de vin par personne au choix

Two glasses of wine per person

Blanc

2018 Solas Chardonnay *Domaine Laurent Miquel*

Rouge

2018 Solas Pinot Noir *Domaine Laurent Miquel*

Evian, Badoit

Café, thé

Coffee, tea

Plats végétariens sur demande

Vegetarian dishes on request