
Les Entrées

Le Crabe Royal **31€**

Ses pinces en maraichères d'asperges vertes
Crab claws with green asparagus

Le Foie Gras * **27€**

Poché au vin chaud, rhubarbe confite, fraises poivrées
Foie gras poached in spicy wine, crystallized rhubarb & peppered strawberry

La Coquille Saint-Jacques **29€**

En « céviche » de courgettes, caviar et citron
Scallops like a « ceviche » of zucchini, caviar and lemon

La Mozzarella « Burrata » * **21€**

Huile d'olive, tomates anciennes, basilic & olives noires
Burrata cheese with olive oil, tomatoes, basil & black olives

Le Caviar **60€**

Farinettes de pomme de terre et condiments
Blinis of potatoes with condiments

Les Plats

La Côte de Bœuf (Pour 2 pers.) **110€**

Race Black Angus, grenailles confites
Black Angus beef, small round and preserved potatoes

Le Ris de Veau **45€**

Morilles de printemps et asperges blanches des Landes
Sweetbread with spring morel mushroom and white asparagus

Le Suprême de Volaille Fermière * **39€**

Fourré au foie gras, fine purée de rattes à la truffe
Farm chicken supreme with foie gras, mashed potatoes with truffle

Le Homard Bleu **59€**

Rôti aux cumbawas, fleur de courgettes farcies
Lobster roasted with cumbawas & stuffed zucchini flower

Le Bar Sauvage * **39€**

Croustillant à la peau, risotto de coquillages
Crispy skin seabass, risotto of shellfish

— *Les Saveurs du Moment* —

Coquillages, Mollusques et Crustacés

<p>Les Huitres Creuses de l'Ami Joël 28€</p> <p>En beignet, maïs et morilles de Printemps <i>Oysters in a dough, corn and spring morels</i></p>
<p>L'Escargot à la Coque d'Ail Sauvage 24€</p> <p>Tartare de tomates anciennes, sorbet chèvre frais <i>Snails with wild garlic, tomatoes and fresh goat cheese sorbet</i></p>
<p>Les Langoustines « Royales » 39€</p> <p>En deux cuissons, yuzu et fenouil <i>“Royal” scampi cooked two ways, yuzu and fennel</i></p>

— *Menus Carte & Dégustation* —

- ❖ **Menu Carte en 3 Plats (Entrée – Plat – Dessert)*** **65€**
** Choisir parmi les plats où figure (★) ; Chose between the dishes with (★)*
- ❖ **Menu Dégustation en 5 Plats** **99€**

Le Chef Éric Samson vous invite à déguster sa sélection de plats.
Chef Éric Samson invites you to discover his dishes selection.

— *Les Desserts & Fromages* —

<p>Le Chariot de Fromages 19€</p> <p>Sélection de fromages régionaux et d'ailleurs <i>Regional cheeses and others from elsewhere</i></p>
<p>Le Vacherin ★ 15€</p> <p>Glacé à la noix de coco, tartare de fraises gariguettes & sorbet fraise <i>Coconut vacherin ice cream with “guariguettes” strawberry & strawberry sorbet</i></p>
<p>La Sphère 15€</p> <p>Au chocolat et à la framboise <i>Chocolate sphere with raspberry</i></p>
<p>La Tarte 15€</p> <p>Au Citron Revisitée, Sorbet Basilic <i>Lemon tart, basil sorbet</i></p>
<p>La Variation ★ 15€</p> <p>Poire de pays, praliné & sorbet poire-vanillée <i>Country Pear, praline & vanilla pear sorbet</i></p>