

—top au

ENTRÉES

Effilochée de faux filet séché maison Metzger, éclats de parmesan affiné	23
Carpaccio de champignons, crème truffe d'été, huile de noisette*	21
Tataki de thon rouge, notes citronnées et fines pousses	22
Asperges grillées à la flamme, caviar d'Aquitaine, huile vierge	22
Carpaccio de poulpe, bouquet d'herbes fraîches et citron vert	21
Os à moelle en gouttière, cuit à la braise	21
Foie Gras de canard poêlé au porto et cognac, compotée de kumquat	26

BROCHETTES AU BARBECUE

Kefta de bœuf, houmous et pain naan cuit minute	22
Poulet fumé, sauce au yaourt frais	22
Gambas carmin, compotée de piment doux et zeste d'agrumes	22

À PARTAGER

Caviar d'Aquitaine (30g) – Maison Sturia	70
Côte de bœuf 1,2 kg – race au choix, maison Metzger, cuite à la braise béarnaise maison, pommes de terre persillées, champignons sautés et chips de lard	180

PLATS

Suprême de volaille fermière, mousseline de pomme de terre, truffe fraîche, jus réduit	39
Cœur de rumsteck affiné au chocolat, maison Metzger, poêlée de pommes de terres rôties	48
Ris de veau caramélisé au beurre de thym, girolles dorées, asperges sauvages, pois croquants, jus au foin	48
Dos de cabillaud lardé au romarin, piperade fondante	39
Poêlée du jardin, crumble aux graines*	29

DESSERTS

Meringue au timut, glace et ganache montée à la vanille, huile pimentée, herbes fraîches	18
Tartelette amande, crème yuzu, praliné cardamome, meringue, huile verte, feuille de shiso	18
Fraisier, crème légère vanille, biscuit japonais "chiffon cake", fraises fraîches	18
Syphon chocolat, mousse, crème tiède, crumble cacao, fleur de sel	18
Assiette de fromages et confit de fruit	21

*plats végétariens

Merci de nous préciser toute allergie ou intolérance lors de votre commande
Nos viandes sont Françaises – Boissons non comprises – Prix nets en €