
LES ENTRÉES / STARTERS

Le Poulpe Grillé, céleri rôti, pesto d'ail des ours et sauce vierge	26€	The Octopus Grilled, roasted celeriac, wild garlic pesto and <i>sauce vierge</i>
La Truite En gravlax, asperges blanches farcies au kiwi et au verjus	24€	The Trout Gravlax, white asparagus stuffed with kiwi and verjus
L'Œuf Mollet, Ossau-Iraty, maïs grillé et piment d'Espelette	19€	The Egg Soft-boiled, Ossau-Iraty, grilled corn and Espelette pepper
L'Asperge Verte Au naturel, caviar Baerii de la Maison Sturia, esturgeon d'Aquitaine au sel et citron cédrat	25€	Green Asparagus Natural way, Baerii caviar from Maison Sturia, Aquitaine sturgeon salt-cured and cédrat lemon

LES PLATS / MAIN DISHES

La Volaille Rôtie, tombée de morilles et brochette de cuisse aux tagètes	34€	The Chicken Roasted, morel fricassee and thigh skewers with tagete
La Canette Marinée au miel de nos ruches, fumée aux sarments de vigne et navets en textures	35€	The Duckling Marinated with honey from our hives, smoked with vine shoots and textured turnip
Le Lieu Jaune Maturé, poché, bouillon de crustacés et fenouil	31€	The Pollack Aged, poached, shellfish and fennel broth
Le Pagne Rôti, ventrèche de coche en voile, lentilles maraichères et Soubise aux oignons du jardin	35€	The Sea Bream Roasted, veil of cured pork belly, market lentils and Soubise with onions from the garden
Les Gnocchi Citron confit et coulis de laitue au beurre noisette	29€	The Gnocchi Lemon confit, lettuce coulis and beurre noisette

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Millefeuille Arlettes croustillantes, crème diplomate vanille et glace au miel de nos ruches	14€	The <i>Millefeuille</i> Crispy arlettes, vanilla diplomate cream and honey ice cream from our hives
La Rhubarbe Rhubarbe fraîche, Sangria blanche et granité de mélisse	14€	The Rhubarb Fresh poached rhubarb, White sangria and lemon balm granita
Le Chocolat Cœur coulant chaud au chocolat Samana, sablé au chocolat et opaline cacao	16€	The Chocolate Warm Samana chocolate fondant, chocolate shortbread and cocoa opaline
Le Moment de Partage Dessert du moment à partager pour 2 personnes	26€	The Sharing Moment Dessert of the moment to share for two
La Sélection de fromages affinés	16€	Our Selection of matured cheeses