



« La vie est faite de petits moments...
Profitez-en comme si c'était le premier jour du reste de la vôtre. »

Menu Hommage

Apéritifs de Bienvenue

Crevette blanche
aubergine
huître
anguille

Le Sous -Bois

Pignons / Epinard
Fraise
Asperge
Sanglier
Lapin

Le Fond Marin

Moule
Coques
Crevette
Seiche

Le Thon

Parpatane
Ventre
Nageoire et queue
joue

Le Poulailier

Poularde
Poule
Poulet
Pigeon

Lemon Pie

Banana Split

Eaux, pains artisanaux et sélection du mini chariot de bonbons

98 € par personne

(Toute la table)

Accords vins, 45 € par personne

Boissons alcoolisées, boissons non alcoolisées et café non comprises

T.V.A. Inclus

Plus qu'un hommage

Apéritifs de Bienvenue

Crevette blanche
aubergine
huître
anguille

Les Sous - Bois

Pignons / Epinard
Fraise
Asperge
Sanglier
Lapin

Civelles à « la Caverac »

Le Fond Marin

Moule
Coques
Crevette
Seiche

Le Thon

Parpatane
Ventre
Nageoire et queue
joue

Ris de Veau

Accompagné de salsifis et son glaçage aux agrumes.

Le Poulailier

Poularde
Poule
Poulet
Pigeon

Lemon Pie

Banana Split

Eaux, pains artisanaux et sélection du mini chariot de bonbons

125 € par personne

(Toute la table)

Accords vins, 65 € par personne

Boissons alcoolisées, boissons non alcoolisées et café non comprises

T.V.A. Inclus

Menu Classique

Apéritifs de Bienvenue

Crevette blanche
Aubergine
Huître.
Anguille

Moules et coques en escabèche citrique

Accompagné d'un dashi de coquilles d'agrumes et de différents shortenings.

Petit déjeuner du riche

Parmentier de pomme de terre truffé, jaune de canard du Delta, foie braisé et cylindre de pomme de terre confite et poêlée, arrosé de réduction de viande.

Riz au canard et artichaut

Riz onctueux, accompagné d'artichauts et canard du Delta, d'un voile aromatique, d'une mayonnaise de Sriracha et différentes tripes.

Bifteck d'épaule rôti avec chimichurri delta

Côte de bœuf en double cuissons, accompagnée de notre version du « Ximixurri » faisant hommage aux Colons Xertolins.

Yaourt, fruits rouges et roses

Crème de framboise accompagnée de sa mousse de yaourt nitrogénisée, son sorbet de pétales de roses, une meringue de fraise, et son crumble de piment rose.

Et celui au chocolat

Sur sa base de crème de vanille et banane, un tendre moelleux au chocolat, accompagnée d'une ganache de caramel et orange, et une glace chocolat, cannelle, et orange.

Eaux, pains artisanaux et sélection du mini chariot de bonbons

66 € per personne

(Toute la table)

Boissons alcoolisées, boissons non alcoolisées et café non comprises
T.V.A Inclus



... se termine par un gin tonic ou un distillat
sur notre terrasse.