

Carte & menus

Menu à la carte

52,00€

COMPOSEZ VOTRE MENU AVEC :

Une entrée, un plat et un dessert de votre choix.

Avec un supplément de 5€ pour le foie gras et de 30€ pour le homard.

Menu découverte

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

70,00€

Menu homard & crustacés

80,00€

FIGUES

Granola de céréales et noix, glace huile d'olive et crème à la feuille de figuier

QUEUE DE HOMARD FUMÉE EN ÉCLADE

Pomme de terre roulée et confite, sauce barbecue

PINCE DE HOMARD

Bouillon crémeux et œuf parfait

TOURTEAU

Riz vinaigré, maïs, shizo et parmesan

Les entrées

DORADE ROYALE	25,00€
En tartare, pomme verte, tomme de brebis, crousty ravioles, radis noir et cumbawa	
CHIPIRON	25,00€
Grillé à la plancha, mesclun champêtre aux agrumes et graines de moutarde acidulé	
FOIE GRAS DE CANARD RÔTI À LA BRAISE DE MR PUSSACQ	30,00€
Bouillon à l'oseille fumé	
TOURTEAU	25,00€
Riz vinaigré, maïs, shizo et parmesan	

Les plats

SAINT-JACQUES	36,00€
Topinambours, panais, cèpes des Landes et beurre passion	
FILET DE CANARD DES LANDES	32,00€
Carottes des sables braisées, échalotes confites et jus de canard	
HOMARD ENTIER FUMÉ EN ÉCLADE	64,00€
Pomme de terre roulée et confite, sauce barbecue	
SAINT-PIERRE	32,00€
Grillé à la plancha, trompettes de la mort, sucrine à la braise et estragon	

Les desserts

A commander en début de repas

CACAHUÈTES ET CITRON	13,00€
Sablé citron, glace beurre de cacahuète, granité et confit citron	
SÉLECTION DE FROMAGES	13,00€
CHOCOLAT-CAFÉ	13,00€
Crème brûlée chocolat, glace café, sablé sarrasin, grué de cacao	
FIGUES	13,00€
Granola de céréales et noix, glace huile d'olive et crème à la feuille de figuier	
SOUFFLÉ CHAUD	13,00€
Chocolat et armagnac	

Tous nos poissons proviennent chaque jour de la pêche locale du port de Capbreton