



Date : 03/06/2023
Chef de cuisine : Martin Venien
Second de cuisine : Clement Chanier
Chef Pâtissier : Quentin Pesquey
Chef de partie : Bertrand Poretti
Plongeuse : Rebeca Lopez
Grand Chef : Jean-Christophe Martinez

Menu Festin (Sur et hors carte pour toute la table et 4 personnes minimum) ~ 60.00/pp
Menu Découverte (autour de nos plus beaux produits, servi pour toute la table) ~ 90.00/pp

Hallot moelleuse beurre brisure de menthe et zaatar ~ 4.00

Caviar Oscietra de la maison Sturia, crème aigrette, blinis ~ 30gr 55.00
~ 100gr 175.00

Cru
Huitre Spéciale du bassin N3 pochée, sauce FDC, apéritif aquavit et rhubarbe ~ 7.00 *
Tarama fumé au hêtre, poudre d'olives taggiasche ~ 11.00
Charcuterie de Thon rouge, pistaches, huile d'olive ~ 16.00
Sashimi de Sériole, pate de radis ~ 18.00
Poutargue rapée, copeaux de fenouil, gels d'agrumes, zaatar ~ 14.00

Cuit
Côte de cochon des Monts Langast, jus réduit ~ 12.00/100g
Turbot grillé au Konro, beurre acidulé à l'orange, fleur de sel Maldon ~ 60.00 / 80.00 / 140.00
Merlu de ligne rôti, pignons de pin, agrumes et herbes fraîches ~ 55.00
Bar rôti au thym, salsa verde, fenouil a cru, vinaigre de fraises ~ 65.00

Végétal
Houmous de pois-chiche, salade d'herbes, tahini, citron de Sicile ~ 8.00
Carottes des sables confites, gel citron, pâte de noix de cajou ~ 12.00
Pommes Dauphine, yaourt, pickles de graines de moutarde ~ 10.00
Asperge blanche et vertes des Landes grillées, anchois, crème crue ~ 13.00
Cœur de Romaine grillée, Amlou, mélasse de grenade, crème crue ~ 10.00
Artichauts à la juive, mayonnaise aux herbes, anchois, poudre de pamplemousse ~ 13.00

Dessert
Crèmeux de chèvre, mélasse de grenade, baies des anges, pain de campagne ~ 9.00
Tartelette Chocolat Noir, caramel, cascara, sauce vanille au collagène ~ 14.00/ supp Caviar 16.00
Citron confit, olive Kalamata, crèmeux citron, crème glacée au romarin ~ 10.00
Rhubarbe pochée, condiment hibiscus, chips, crème glacée fleur de lait ~ 9.00

En accord avec votre dessert et selon vos goûts :

Cocktail sur mesure par Andrei Postolache et Hugo Jouve nos barmans ~ 14.00

*cocktail en accord avec le plat





Date : 03/06/2023
Chef de cuisine : Martin Venien
Second de cuisine : Clement Chanier
Chef Pâtissier : Quentin Pesquey
Chef de partie : Bertrand Poretti
Plongeuse : Rebeca Lopez
Grand Chef : Jean-Christophe Martinez

Menu « Festin » (for the whole table and 4 people minimum) ~ 60.00/pp
Menu « Découverte » (with our finest products, for the whole table) ~ 90.00/pp

« Hallot » (homemade traditional Sabbath brioche), mint and zaatar butter ~ 4.00

Caviar Oscietra from Sturia, sour cream, blinis ~ 30gr 55.00
~ 100gr 175.00

Raw

- Special Oyster N3 from "Bassin d'Arcachon"**, chive oil sauce, aquavit and rhubarb pairing ~ 7.00 *
- Beech smoked taramasalata**, taggiasche olives powder ~ 11.00
- Bluefine Tuna charcuterie**, pistachios, olive oil ~ 16.00
- Amberjack Sashimi**, radish paste ~ 16.00
- Bottarga**, fennel shavings, citrus gels, zaatar ~ 14.00

Cooked

- Grilled Pork prime rib**, reduce juice ~ 12.00/100g
- BBQ grilled Turbot**, reduce juice, orange butter, noisette butter ~ 60.00 / 70.00 / 140.00
- Roasted Hake**, pine nut, citrus, fresh herbs ~ 55.00
- Wild sea bass**, salsa verde, fennel, strawberry vinegar ~ 65.00

Vegetal

- Chickpeas houmous**, ramson, tahini, Sicilian lemon ~ 8.00
- Roasted Sand Carrots**, lemon gel, cashew paste ~ 12.00
- "Dauphine" potatoes**, horseradish yoghurt, mustard seeds pickles ~ 10.00
- White and green Esparagus from Landes**, anchovy ~ 13.00
- Grilled Romaine salade**, almond Amlou, raw cream, pomegranate molasse ~ 10.00
- Jewish Artichokes**, herbs mayonnaise, anchovy, grapefruit powder ~ 13.00

Dessert

- Goat cheese mousse**, pomegranate syrup, pink peppercorn, crispy bread ~ 10.00
- Black chocolat Tart**, caramel, cascara, vanilla collagen sauce ~ 14.00/ supp Caviar 16.00
- Candied Lemon**, confit, Kalamata olive, rosemary ice cream ~ 10.00
- Rhubarb poached**, hibiscus condiment, chips, milk cream ice cream ~ 9.00

Matching your dessert and your favorite flavors :

Customed cocktail by Andrei Postolache and Hugo Jouve our barmen ~ 14.00

*cocktail pairing



Meled

FESTIN OUVERT