

### Menu Signature PN

« Tout »  
155€

Accord mets et vins  
100€  
Accord « sans alcool »  
60€

\*

### Menu Renouveau

« Presque tout »  
125€

Accord Mets et vins  
70€  
Accord « sans alcool »  
50€

\*

### Menu Immersion

(Uniquement au déjeuner)  
70€

Accord Mets et Vins  
35€  
Accord Sans Alcool  
25€

\*

Notre sélection de fromages régionaux

Octobre 2024

101ème carte

### Menu Dégustation

#### « Panais et Edamame »

*Crème de panais, edamame fondants, Kasha et feta séchée.*

\*

#### « Betterave »

*Composée de betterave et foie gras grillé sur la braise.*

Et

#### « Champignons »

*Cuits et crus, bouillon et jaune d'œuf confit.*

\*

#### « Poisson bonne femme »

*Poisson de nos côtes mariné et flambé au Gin, sauce façon bonne femme minute, échalotte du Médoc.*

\*

#### « Céleri et caviar Sturia »

*Grillé au four à charbon, sauce montée des feuilles et tiges de céleris acidulées et caviar Sturia.*

\*

#### « Saint-Jacques »

*Snackée, ragoût de bardes relevé et haricots aux algues.*

\*

#### « Poils et Plumes »

*De notre région, tourte de pomme de terre et oignons rôtis.*

\*

#### « Panais »

*Mousse de panais, sorbet fromage blanc et meringues.*

\*

#### « Poire »

### L'Accord Mets et Vins

Bordeaux Blanc  
Château Castera  
Cuvée Anthoinette  
2023

\*

Champagne  
Laurent Perrier  
Grand Siècle n°26

\*

Irouléguay  
Amana  
« Zain »  
2022

\*

Croze Hermitage  
Dard et Ribo  
« C'est le Printemps »  
2023

\*

Saint-Emilion Grand Cru  
La Dame de Onze Heures  
2021

\*

Vin de France  
Domaine Simian  
« La Louronne »  
2017

### L'Accord Sans Alcool

#### *Acidité*

Hibiscus à froid, vinaigre de pamplemousse,  
sirop d'agrumes, Babylon

#### *lode*

Infusion chaude aux algues, sirop de gingembre  
au piment et citron.

#### *Végétal*

Extraction de blette, citron, sirop de basilic et  
Babylon.

#### *Épicé*

Poudre de champignons aux épices et orgeat

#### *Tanins*

Jus de raisins de la maison Tapon, verjus de  
Cognac et sucre de raisins, grains de café Kaffa.