

Juin 2024

99ème carte

Menu Dégustation

Crackers « gyoza »
Caramel acidulé de légumineuses et citron confit.

*

« Pomme de Terre »
Croustillante, aux algues et sauce façon « Bordelaise ».

*

« Concombre »
Mariné, son bouillon glacé et framboise.

*

« Raviole de Champignons de Floirac »
Shiitake grillés, œuf de caille au vinaigre et bouillon de légumes au poivre vert.

Et

« Pinces de Homard »
Salade « Magenta » comme une César

*

« Foie gras »
Grillé, haricots beurre, jus de volaille et beurre meunière fumé.

*

« Légumes d'ici »
A la braise façon « pil-pil », moutarde.

*

« Queue de Homard »
Juste cuite sur le gros sel et tarte à la courgette.

*

« Pigeon de Mios »
Betterave rôtie au café et sauce XO.

*

« La Fraise »
Confite et à crue, glace crémeuse à la main de bouddha et gâteau de fenouil.

*

« Notre chocolat »
Merci « Origin »

L'Accord Mets et Vins

Vin de France - Gers
Domaine de Sancet
2022

*

Champagne
Krug Grande Cuvée
171ème édition

*

Sancerre
Domaine Gitton Père et Fils
« Les Montachins »
2022

*

Cahors
Combel La Serre
« Le Pur Fruit du Causse »
2020

*

Lalande de Pomerol
Domaine Tapon
Château La Croix Saint-Jean
2015

*

Pineau des Charentes
Château de Beaulon
2000

L'Accord Sans Alcool

Acidité

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

Iode

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.

« Sobremesa »

Atlantis, sirop de genièvre, citron et tonic

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
10€