

Juin 2024

99ème carte

Menu Signature PN Végétal

« *Tout* »
135€

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

*

Menu Renouveau Végétal

« *Presque tout* »
105€

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€

Menu Dégustation Végétal

Crackers « gyoza »
Caramel acidulé de pois chiches et citron confit.

*

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

*

« Concombre »
Mariné, son bouillon glacé et framboise.

*

« Navet »
*Fondant au beurre, à cru et sauce des fanes.
Et*

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

*

« Chou Rave »
Ivre, mariné au Sauternes.

*

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

*

« Celtuce »
Confite longuement et Cerises.

*

« Haricots beurre »
Poêlés, sauce soubise à l'ail noir et Kasha.

*

« Cerise »
Compotées, sorbet au lait d'amande et noyaux de cerises, sauce au piment.

*

« 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