

MENU DU MARCHÉ

du mardi 27 mai au 30 mai

Le Chef Léo Besnard et son équipe vous proposent
un menu du marché, mettant à l'honneur les saisons et les trésors de notre terroir

MENU 75.- par pers.

ACCORDS METS ET VINS 18.-

Supplément de 12.- pour le vin de dessert

Tartelette croustillante à la chair de tourteau

Crèmeux parfumé à la bergamote, basilic frais et fenouil

Crunchy tartlet with crab meat, bergamot-infused cream, fresh basil and fennel



Merlu de Saint-Jean-de-Luz confit

Agnolotti et petits pois à la menthe fraîche

Confit hake from Saint-Jean-de-Luz, agnolotti and peas with fresh mint



Blanc-manger au basilic

Compotée de framboise et sorbet framboise

“Basil blanc-manger”, raspberry compote and raspberry sorbet



Mignardises

Petits fours

Menu servi pour maximum 6 personnes d'une même table