



GUY LASSAUSAIE

Royale de petits pois et grenouilles,
émulsion à l'estragon

ou

Raviole ouverte d'escargots du Lignon au céleri,
crème émulsionnée de livèche,
jeunes pousses et chips de topinambour



Dos de mullet noir du bassin d'Arcachon en croustillant de kadaïf,
courgettes et épeautre au citron confit,
crème d'ail et jus de veau

ou

Suprême de volaille de Bresse
farci de la cuisse aux morilles,
sauce Champagne, girolles, tarte fine de foie blond



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

75 euros



GUY LASSAUSAIE

Terrine de foie gras frais de canard et artichaut truffé,
réduction de vieux Porto,
fine tarte d'oignons à la lyonnaise

ou

Gâteau de tourteau et avocat
salade de fèves et pois gourmands,
velouté de brebis à la menthe fraîche



Dos de bar de ligne cuit vapeur,
purée d'artichaut, pistou de coquillages
tuile noire à l'encre de seiche

ou

Suprême de pigeon farci, cromesquis de cuisse confite,
jus de pigeon aux sésames, royale de foie gras et salsifis



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

85 euros



GUY LASSAUSAIE

Noix de Saint-Jacques cuites au beurre noisette,
asperges blanches, pesto de roquette, petits pois et champignons

ou

Salade de homard, champignons et artichaut,
bouillon de légumes au gingembre et vinaigre de calamansi



Filet de rouget-barbet poêlé à l'huile d'olive,
fondue de fenouil et quinoa, jus court safrané au citron

ou

Filet de barbue mariné au citrino,
couteaux et huîtres en tartare, émulsion de cresson iodée



Granité



Ris de veau rôti au beurre noisette,
millefeuille de pommes de terre aux truffes et mini navet

ou

Carré d'agneau rôti, cromesquis d'épaule aux épices douces,
fine purée d'artichaut, jus au poivre de Malabar

Plateau de fromages affinés

Dessert au choix à la carte

98 euros



GUY LASSAUSAIE

LE MENU DECOUVERTE

Un menu choisi pour vous faire découvrir

cinq plats du moment au fil des saisons

Nous espérons vous surprendre agréablement

120 euros
(minimum 2 personnes)



POUR NOS JEUNES CONVIVES
jusqu'à 12 ans

une entrée, un plat, un dessert
servis en petites portions
Proposés de vive voix

20 euros

*Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais du marché,
durant la saison, certains d'entre eux peuvent arriver à manquer.
Merci de votre compréhension*