

Formule à 85€ par adulte (boissons non comprises)
50€ par enfant

Débuter en gourmandise

Foie gras fumé | Chutney de figes et poivre rouge, tamarin
Truite Murgat confite | Huile de feuilles de cassis
Caillette du moment | Moutarde fumée au miel de Lavandin
Bar à salades | Légumes de saison | Sauces & condiments

Le banc de l'écailler

Sélection d'huitres de David Hervé et Reynaud
Royale n°2 | Ronce n°2 | Plate de Belon | Perle Blanche n° 2
Tourteau aux graines de courges et agrumes
Crevette DSD Bio | Bulots

Nos pièces à la découpe

Côte de bœuf Jersiaise maturée, cuite à votre convenance
| jus à la moëlle
Omble chevalier Murgat Brioché | Beurre blanc parfumé

Pains, charcuteries & fromages de région

Les plaisirs du pâtissier

Finger chocolat cacahuète caramel
Pavlova fraise basilic
Cheesecake exotique Spéculoos
Barquette abricot pistache
Gâteau basque cerise vanille
Tarte aux myrtilles



€85 per adult (drinks not included)

€50 per child

An indulgent beginning

Smoked Foie Gras | Fig & Pink Pepper Chutney, Tamarind
Murgat Confit Trout | Blackcurrant Leaf Oil
Seasonal Caillette | Smoked Mustard with Lavandin Honey
Salad Bar | Seasonal Vegetables | Dressings & Condiments

The Oyster Bar

Selection of Oysters by David Hervé & Reynaud
Royale No. 2 | Ronce No. 2 | Belon Flat Oyster | Perle Blanche No. 2
Crab | Pumpkin Seeds & Citrus
Organic DSO shrimp | Whelks

Our Cuts to Order

Dry-Aged Jersey Beef Rib | Cooked to Your Preference
| Bone Marrow Jus
Murgat Brioche-Crusted Arctic Char | Fragrant Beurre Blanc

Breads, Charcuterie selection, and Regional Cheeses

The Pastry Chef's Delights

Chocolate, Peanut & Caramel Finger
Strawberry basil pavlova
Exotic Fruit Cheesecake Speculoos
Apricot & Pistachio Tartlet
Basque Cherry & Vanilla Cake
Blueberry Tart

