

CARTE

Chef Sébastien Piniello

Déjeuner 12h 14h - Diner 19h 21h30

ENTRÉES

(Sup Menu Thalazur 5€)

Prix carte

- Le Cabillaud** 19,00 €
Gravlax de Cabillaud au chou rouge, cresson, poires et verjus
- La Courge** 18,00 €
Courges en textures, cacahuètes, pickles et pomme Granny Smith
- L'Oeuf** 21,00 €
Le jaune à 63°, choux-fleurs fumés, le blanc aux algues et caviar d'Aquitaine

PLATS

(Sup Menu Thalazur 8€)

- La Lotte** 32,00 €
Joue de Lotte au combawa, carottes et gingembre
- La Pintade** 29,00 €
« Souris » de Pintade de chez Garat, panais et chou romanesco, jus à la cannelle
- Le Celeri** 26,00 €
Cèleri confit au beurre noisette, umami de poireau, brocolini de chez Larrère

Prix net en euros

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avvertir et nous demander la liste de nos allergènes

FROMAGE

(Sup Menu Thalazur 6€)

Prix carte

Fromages du moment16,00 €
Selection de fromages affinés

DESSERTS par Justine Pérez

(Sup Menu Thalazur 4 €)

Le Chocolat, Agrumes & Algues12,00 €
*Tube chocolat garni d'agrumes en textures et mousse chocolat / algues,
Chips et gel d'algues, sorbet chocolat agrumes*

Le Kiwi, Armagnac & Vanille12,00€
*Pana cotta vanille et Armagnac sur condiment de deux Kiwis,
Sauce kiwi / limonade et gingembre, glace vanille*

La Poire, Caramel & Noix de Pécan12,00€
*Poires caramélisées et fraîches, granola de flocons d'avoines et courges,
Caramel en texture*

Pour votre confort, merci de choisir vos desserts en début de repas.

NOS FORMULES DU MIDI ET DU SOIR

Formule Entrée - Plat- Dessert : 45,00 €

Formule Plat – Dessert : 35,00 €

Menu de la Semaine : 28,00 €

Prix net en euros

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avertir et nous demander la liste de nos allergènes