

## 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 avertir et nous demander la liste de nos allergènes

## FROMAGE

(Sup Menu Thalazur 6€)

Prix carte

**Fromages du moment** .....16,00 €  
*Selection de fromages affinés*

## DESSERTS par Justine Pérez

(Sup Menu Thalazur 4 €)

**Le Chocolat, Agrumes & Algues** .....12,00 €  
*Tube chocolat garni d'agrumes en textures et mousse chocolat / algues,  
Chips et gel d'algues, sorbet chocolat agrumes*

**Le Kiwi, Armagnac & Vanille** .....12,00€  
*Pana cotta vanille et Armagnac sur condiment de deux Kiwis,  
Sauce kiwi / limonade et gingembre, glace vanille*

**La Poire, Caramel & Noix de Pécan** .....12,00€  
*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