

ENTRÉES

Œuf parfait confit à 64° & truffe d'automne Crèmeux de pomme de terre fumé & sauce périgueux	19
Tomates cerises & Burrata Eau de tomate, bavaroise de burrata & pickles de pêche	18
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest "en Opéra" Grué de cacao, voile de whisky & coing	23
Tataki de thonine Sauce noix de coco et citron vert, ponzu & pickles de framboises	21

PLATS

Dorade Sébaste Fumet aux oeufs de poissons, céleri confit, & fèves de tonka	31
Médailon de lotte Langoustine croustillante, fenouil glacé & bisque corsée	39
Linguine aux crevettes ou homard bleu Bisque corsée au piment d'Espelette	29 / 75
Filet de boeuf (origine France), viennoise de poivre & sauce bordelaise Accompagnement au choix : purée de pommes de terre ou poêlée de légumes	37
Ris de veau (origine Italie) Laqué au soja, shité, purée de pommes de terre & jus au Xéres	48
Suprême de poulet jaune (origine France) Basse température, jus de volaille au saké, butternut confit & chataignes	29

FROMAGES & DESSERTS

Fromages d'exception, sélectionnés et affinés par la Maison Beillevaire	15
Baba au Cognac Crème onctueuse à la vanille & raisin au verjus	14
Pavlova aux fruits de la passion Nougatine au sésame noir, sorbet passion & gingembre	14
Brioche perdue & chocolat 75% Espuma au grué de cacao, glace au pain grillé, poire & sauce au chocolat	14

MENU EN 3 CHAPITRES (hors samedi soir)

50

Œuf parfait confit à 64° & truffe d'automne
Crèmeux de pomme de terre fumé & sauce périgueux

Suprême de poulet jaune
Basse température, jus de volaille au saké, butternut confit & chataîgnes

Dessert au choix

MENU DÉGUSTATION, EN 5 CHAPITRES

97

Tataki de thonine
Sauce noix de coco et citron vert, ponzu & pickles de framboises

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest "en Opéra"
Grué de cacao, voile de whisky & coing

Médailon de Lotte
Langoustine croustillante, fenouil glacé & bisque corsée

Filet de bœuf, viennoise de poivre & sauce bordelaise
Pomme dauphine & condiment à l'ail noir

Dessert au choix

LE CERCLE DE MONTAIGN&

STARTERS

64° Candied Egg & Autumn truffle Smoked potato cream & Périgueux sauce	19
Cherry tomatoes & Burrata Tomato water, burrata bavaroise & peach pickles	18
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" Cocoa, whisky veil & quince	23
Tuna tataki Coconut and lime sauce, ponzu & raspberry pickles	21

MAIN COURSE

Red Sea Bream Fish roe broth, confit celery & tonka beans	31
Monkfish medallion Crispy langoustine, glazed fennel & shellfish bisque	39
Linguine with shrimp or blue lobster Bisque sauce & Espelette pepper	29 / 75
Beef fillet (origin France), pepper crust & Bordelaise sauce Choice of accompaniment: mashed potatoes or sautéed vegetables	37
Veal Sweetbreads (origin Italy) Soy-glazed, shiitake mushrooms, potato purée & Sherry jus	48
Yellow Chicken Supreme (origin France) Slow-cooked, Saké-infused poultry jus, confit butternut & chestnuts	29

CHEESES & DESSERTS

Exceptional cheeses, selected and matured by Maison Beillevoire	15
Cognac Baba Vanilla cream & grapes	14
Passion fruit Pavlova Black sesame nougatine, passion fruit & ginger sorbet	14
French Toasted Brioche & 75% Chocolate Cocoa foam, toasted bread ice cream, pear & chocolate sauce	14

MENU IN 3 CHAPTERS (except Saturday evening)

50

64° Candied Egg & Autumn truffle

Smoked potato cream & Périgueux sauce

Yellow Chicken Supreme

Slow-cooked, Saké-infused poultry jus, confit butternut & chestnuts

Dessert of your choice

TASTING MENU, IN 5 CHAPTERS

97

Tuna tataki

Coconut and lime sauce, ponzu & raspberry pickles

Duck foie gras “IGP Sud-Ouest”

Cocoa, whisky veil & quince

Monkfish medallion

Crispy langoustine, glazed fennel & shellfish bisque

Beef Fillet, Pepper Crust & Bordelaise Sauce

Dauphine potatoes & black garlic condiment

Dessert of your choice