



*Il est parfois difficile de pousser la porte des grandes maisons.
Fort de ce constat, nous avons souhaité bousculer les idées reçues en faisant le pari de rendre
accessible la cuisine étoilée aux amoureux de la gastronomie française.*

*Le chef SYLVESTRE WAHID vous invite le temps du déjeuner à vous laisser porter par un
menu servi en 6 séquences de l'entrée jusqu'au dessert.*

L'ASPERGE BLANCHE DES LANDES

Confite aux agrumes / Coeur de thon / Beurre noisette

LE NAVET BOULE D'OR

Cuit en croûte d'algues sur la braise / Hareng fumé / Kumquat

LE PIGEON DES COSTIÈRES

Pousses de blettes liées à la graine de chia

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

L'ALOE VERA

Grenade / Coriandre cress

LE CITRON

Coque croquante / Laitue de mer / Aneth

195€ pour 2 personnes, Apéritif, 2 verres de vins, eaux minérales et cafés inclus.