

LE LITTORAL ATLANTIQUE

*« Délicat mariage entre poissons, coquillages et crustacés »
Depuis tout petit je me nourris des saveurs de l'Atlantique,
laissez-vous tenter par une promenade qui mettra à l'honneur
les richesses de l'océan.*

MEDLEY DE COQUILLAGES

Coques, couteaux, bigorneaux, chipirons...
en différentes préparations, sauce roquette

HOMARD BLEU DE CASIER

Grillé aux aiguilles de pin, betteraves, sauce corail

DARNE DE BARBUE

Cuite meunière, courgettes violon, livèche, beurre blanc au caviar

ROUGET BARBET

Farce fine de langoustines, taboulé de sarrasin grillé, jus de poissons

VACHE PIRENAIKA DE XELIN ET MIXU

Les pieds dans l'Océan, huîtres, blettes, cardamome

NUAGE GLACÉ AU VERJUS

Laitue de mer et vinaigrette de raisins

RHUB'ALGUE

Quand la rhubarbe rencontre l'Océan...

LES HERBES FOLLES

Mousse citronnée, pickles de concombre et salicorne

Menu en 8 Escales

*Menu élaboré par, Aurélien Largeau, Chef des Cuisines,
En collaboration avec Aleksandre Oliver, Chef Pâtissier, et leurs équipes*

BONNE DÉGUSTATION

DASTAKETA ONA