

Un menu dégustation décliné en sept plats vous sera proposé pour l'ensemble de la table selon la Créativité du Chef pour 95.00€ par personne, avec la possibilité d'un forfait vin à 30.00 € Par personne (un verre de vin pour chaque plat sélectionné par notre Maître d'hôtel).

Les Entrées

Mon Foie Gras

18,00 €

Foie gras mi cuit maison, Avec brioche mousseline et confiture poire pomme abricot, & poêlé avec jus tranché et son verre de Longo Mai !

Soupe de Poissons de Roche

12,00 €

Soupe de poissons de roche façon des pêcheurs, sa rouille safranée et ses croûtons

Salade croquante de homard

18,00 €

Mélange japonais avec bâtonnets de haricots vert, dés de tomates, échalotes, Pointes d'asperges vertes, fèves et pêche, médaillons de homard

Nos Saint Jacques

18,00 €

Noix de Coquilles Saint Jacques sans corail juste poêlées
Risotto à la fondue de poireaux, jus tranché au foie gras

Ma Pata-Negra à moi

16,50 €

Effeillé de jambon cru de noir de Bigorre élevé par Mr Matayron Pierre, Sanguins à l'huile et tartine de pain grillé

Les Rougets de Méditerranée

15,00 €

En filet poêlés, servis sur tartine de pain Poilane, courgettes à la tapenade

Soupe glacée de melon à la menthe

15,00 €

Soupe de melon avec ses billes, gressin paré de cochon noir de Bigorre

Trilogie de caviar et ses garnitures

230,00 €

Servi avec sa garniture traditionnel (citron, câpre, cornichon, blanc d'œuf, et blinis tièdes)

Les Plats

Suprême de poulette

18,00 €

Aux écrevisses (pattes rouges) et fèves, jus de cuisson à peine crémé

Filet de loup sur peau

18,50 €

Cuit croustillant sur peau, bohémienne de légumes

Carré d'agneau rôti (3 côtes)

21,00 €

Carré d'agneau juste rôti à l'ail confit, tomate cerise confite, poêlée de légumes grillés

Pommes miettes montées à l'huile d'olive, jus de cuisson miel et thym

Dos de cabillaud rôti à l'ail

18,50 €

Simplement rôti, petite purée céleri au romarin, jus corsé à l'essence de truffes

Mon carpaccio à moi

18,00 €

Duo de saumon et daurade surmonté de St-Jacques, vinaigrette d'herbes fraîche et lard grillé

Le Homard grillé "Tout simplement"

30,00 €

Juste grillé, jus de la presse, spaghettini, tomates et basilic

Mon plaisir suprême

35,00 €

Côte de bœuf grillée d'environ 450 gr (pour 1 personne), pomme pont neuf,

Tomate provençale, sauce aux morilles

Filet de bœuf façon Rossini

30,00 €

Filet de bœuf poêlé, surmonté d'une escalope de foie gras frais poêlé, jus de cuisson à

l'essence de truffe, pointes d'asperges vertes, pommes grenailles à la fleur de sel

Pour terminer votre repas

Plateau de nos fromages **9,50 €**

Sélection de fromages du Maître affineur M. Robert BEDOT

Moelleux au chocolat **8,50 €**

Servi tiède, crème anglaise & quenelle de glace coco

Tarte tatin tiède aux pommes **8,50 €**

Sa boule de glace vanille bourbon et crème fraîche double

Sabayon de fruits de saison **9,50 €**

Longo Mai ! monté en sabayon puis versé sur les fruits,
Et enfin gratiné, accompagné de son biscuit à la graine de pavot

Crème brûlée traditionnelle **8,50 €**

Toute notre enfance fond dans ce mélange de jaunes d'œuf et de crème
Caramélisée à la cassonade

Café ou thé gourmand **8,50 €**

Assortiment de pâtisseries, accompagné de votre café ou de votre thé

Le dessert du moment **9.50 €**

Selon la créativité du Chef