

L'Amphitryon


YANNICK DELPECH

À LA
CARTE

*Le côté « ferrailleux »
du cresson de
fontaine et l'iode des
coquillages, à déguster
avec un sorbet au
cresson*


Raïta de concombre, petits pois et menthe, yaourt
grec, sashimi de daurade

*Un air de
Méditerranée! du
vert, de l'acidité*


Autour du cresson et des coquillages
un beau filet de sardine confit


39 €


Ris de veau, langoustine café et citron


*On l'appelle abatz...
j'aimerais bien
manger des abatz
tous les jours alors*

49 €

*Fondant et floral,
l'acidité de la
rhubarbe prolongée
par l'infusion
d'hibiscus*


Foie gras mi-cuit à la rhubarbe
eau de rhubarbe et hibiscus

39 €



Merlu de ligne, riz rouge de Camargue
betterave rouge et gyoza

*Une alliance terre
et mer légèrement
sucrée et épicée, un
plat rouge carmin*

42 €

*Le végétal, pour
passer à l'étape
suivante*


Roquette givrée, céleri branche centrifugé


Filet d'agneau en coque d'anguille fumée
courgette et estragon, ris d'agneau glacés

*Pêchée à l'embouchure
du delta de l'Ebre,
technique ikejime et
fumage au bois
d'olivier*

47 €

*Interlude fromager,
un fromage affiné
juste ce qu'il faut*


Brebis de la vallée d'Ossau, poire et thym citron


17 €

*Libérez le gourmand
qui est en vous*


Pavlova de fraises gariguettes, meringue, pop'corn

*Ça croustille,
c'est frais, c'est
prop'upr*

25 €


Un Magnum chocolat caramel et macaron,
granité de framboise, soupe de framboise

25 €

NOS SELECTIONS SOUS FORME DE MENU


Par Amour du Goût
79 €

*Faites votre choix
Merlu ou Agneau*


Par Amour du Goût
96 €


Petite Dégustation
136 €

*Accord Mets et Vins
48 €*


Grande Dégustation
165 €

*Accord Mets et Vins
56 €*