

Le Taillevent



La Carte

<i>Asperges blanches</i>	88 €
Glacées au vinaigre Pedro Ximenez, oseille confite Chiffonnade de boeuf Wagyu et foie gras	
<i>Rouget de roche</i>	92 €
Tourteau en bouillabaisse, agretti, crémeux aux épinards Sauce acidulée aux algues et poivre de Timut, croûton à la fleur d'ail	
<i>Gambas «carabinero»</i>	120 €
Tiédie au beurre noisette, petits pois «lacrima», Citron confit, jus de têtes	
<i>Homard de casier flambé au whisky</i>	130 €
Pommes de terre mijotées au safran, shiitakés glacés au beurre, sauce matelote Tête à la florentine, coudes en mayonnaise	
<i>Saint-Pierre de petite pêche</i>	110 €
Cuisiné au charbon, chou pointu, Vierge printanière, herbes marines	
<i>Agneau</i>	115 €
Cuisiné en navarin, bouquetière de légumes, Pomme de terre farcie, viennoise aux herbes	
<i>Lapin</i>	98 €
Asperges, morilles au lard de Noir de Bigorre	