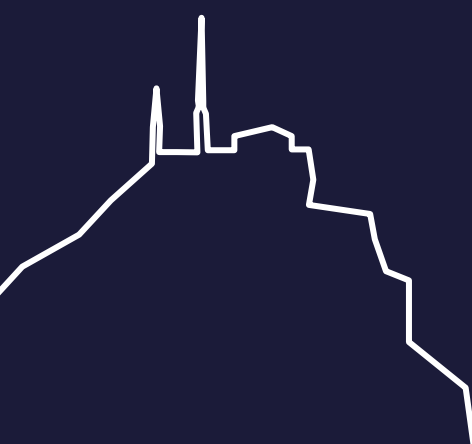




CARNET GOURMAND

Septembre / Décembre 2026

RESTAURANT LA RHUNE

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE
EH3 BIARRITZ

Lycée Biarritz Atlantique



Pour répondre à vos envies de gourmandises, le restaurant d'application vous propose, pour vos déjeuners et dîners, différentes formules pour vous satisfaire au mieux.

Les thèmes abordés sont en lien avec des ateliers qui précèdent le service au restaurant ce qui permet à nos élèves de mettre en application les connaissances, les gestes et les techniques étudiées.

Pour vos réservations,

05 59 41 27 72

ou

<https://ecolehotelierebiarritz.fr/ateliers-dapplication/#reservation>

ANNULATIONS

Nos élèves travaillent des produits, frais et de saison, nous vous demandons de bien vouloir nous informer en cas d'annulation 24 heures à l'avance.

Nos réceptionnistes vous contacteront systématiquement par téléphone pour confirmer votre présence.

Afin de lutter contre les no-shows, non-venues de clients qui ont réservé, les annulations ne se feront que par téléphone. Un numéro unique d'annulation vous sera alors communiqué. Les clients n'ayant pas suivi cette démarche se verront recevoir la facture du montant des prestations non consommées.

Le restaurant d'Application, la Brasserie, le Snack et les restaurants d'Initiation ainsi que le Bar de L'EHB sont ouverts au public du 22 septembre 2025 au 07 juin 2027

Une carte, des menus à choix, menus thématiques et soirées à thème vous seront proposés tout au long de l'année.

Nos restaurants sont associés à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, qui vous sert et qui œuvre, est constitué d'élèves en formation, encadrés par des professeurs. Leur cursus leur impose, outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et beaucoup de travail personnel.

Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en salle et en cuisine est nécessairement mesuré. De ce fait, nous vous demandons de respecter nos horaires d'accueil pour le déjeuner de **12h15 à 12h30**, et pour le dîner de **19h00 à 19h45**.

De la même façon, les horaires de fin de service sont fixés à : **14 h 00** pour le déjeuner et **21h30** pour le dîner.

B.O. n° 95-249 du 23 novembre 1995

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

A bientôt dans nos restaurants où nos élèves et professeurs auront le plaisir de vous accueillir.

Xavier DETCHENIQUE
Directeur Délégué aux Formations

Laurence CERESULA
Proviseure

Mardi 22/09/2026

Mercredi 23/09/2026

Jeudi 24/09/2026

Vendredi 25/09/2026

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Les chipirons
En Cassolette à l'encre, crème d'ail et
croûtons surprise

ehb

Le filet de bar
Flambé, riz crémeux au fenouil, beurre
nantais tomate basilic

ehb

La pomme
En Tatin caramélisées, crème Nata et
glace vanille

Fermé



Fermé



La Salade César

ehb

Le Filet de rouget
Marinière de coques, spaghetti de
courgettes, pommes safranées

ehb

Fromages du jour (+ 3.00 €)

Et/ou

La Crème brûlée

Tuile à l'orange

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Les chipirons
Farci au pied de cochon, sauce à
l'encre, risotto de légumes

ehb

Le Bœuf
Pavé, flambage à la louche, sauce
béarnaise, pomme Ana

ehb

L'abricot
En déclinaison

L'œuf
En deux cuissons et truite fumée,
jeunes pousses, sauce vierge

ehb

La Lotte & la gambas
Brochette, purée paysanne et persil,
sauce à la verse

ehb

Le café
Gourmand

La Gambas
En beignet avec légumes, sauce
tartare

ehb

Le Filet mignon
En basse température, croûte de
chorizo et crème de piquillos, risotto

ehb

La poire
Belle-Hélène

Menu à 35.00€ hors boissons

Fermé



Mardi 29/09/2026

Mercredi 30/09/2026

Jeudi 01/10/2026

Vendredi 02/10/2026

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Les chipirons
En Cassolette à l'encre, crème d'ail et croûtons surprise

ehb

Le filet de bar
Flambé, riz crémeux au fenouil, beurre nantais tomate basilic

ehb

La pomme
En Tatin caramélisées, crème Nata et glace vanille

Locavore - Pays Basque
Le chorizo et les chipirons
En pintxos

ehb

Le merlu
En pavé à l'espagnol, légumes de saison

Ou

La joue de cochon basque
Braisée, polenta frite d'Arto Gorria

ehb

La tarte choco, dulce de leche

Le Pays Basque
Le chipirons
A l'encre comme un gros maki

ehb

La volaille
En Axoa, pommes et cidre basque ou

La Morue

A la biscailienne, Tomato frito

ehb

Le Riz
Au lait Euskookies

Thème JAPON / 30.00 € tout compris
*en présence de la cheffe LÉNA BALACCO
du restaurant Etxe Nami de Saint-Jean-de-Luz*

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

L'œuf
En cocotte au foie gras et ses mouillettes

ehb

Le merlu
A l'espagnole, chips de chorizo, émulsion piquillos, sauce à la verse

ehb

Le tiramisu
Aux framboises

Les chipirons
En cassolette à l'ail

ehb

L'agneau de lait
Flambage à la louche, jus corsé, légumes primeurs croquants

ehb

L'île flottante

L'Œuf
En deux cuissons, fricassée de champignons

ehb

Le filet de chevreuil
Légumes d'automne, sauce Grand Veneur

ehb

La figue et la noix de coco
En gratin

Menu à 35.00€ hors boissons

Œuf de poule,
Poché, crème chorizo, tartare de tomates

ehb

Filet de dorade?
Sauté, purée de brocolis, légumes glacés, beurre blanc

ehb

Queue de bœuf,
Façon Rossini, champignons di moment

ehb

La Poire,
Pochée, biscuit amande et chocolat

Mardi 06/10/2026

Mercredi 07/10/2026

Jeudi 08/10/2026

Vendredi 09/10/2026

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Les chipirons
En persillade, sablé parmesan olive,
bohémienne de légumes

ehb

Le filet de merlu
Écrasé de pomme de terre, crumble
d'ail et vinaigrette olives et agrumes

ehb

Le Panacotta
De fruits rouges, croquant aux
amandes

Comme un Bouillon Parisien
L'œuf et le poireau
Mimosa et en vinaigrette

ehb

Le pavé de bœuf
Sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf
Ou

Le filet de dorade
Meunière, Risotto crémeux

ehb

Le Baba au rhum

Comme un Bouillon Parisien
L'Œuf
Miroir presque en meurette, mouillette
rôtie aux herbes mousseline de
pomme de terre

ehb

La blanquette
De cochon aux fèves, boulgour aux
oignons
ou

Le pavé de saumon
Suprême de moules gratinée, riz blanc

ehb

La petite Tatin gourmande Crème
épaisse à la vanille

La crevette grise
En raviole, bouillon thaï épicé

ehb

Le magret de canard du Sud-Ouest
Sauce au poivre, légumes de saison

ehb

Fromages du jour (+ 3.00 €)
Et/ou
La bavaroise
Coco-citron vert

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Les coquillages
Fricassé en salade d'herbes et
primeur croustillant

ehb

Le pavé de cabillaud
Sauce piquillos, panier de légumes
méditerranéen

ehb

Le moelleux au chocolat et sa crème
anglaise

La tarte
Fine basquaise, salade d'herbes liée
au pesto

ehb

Le filet de rouget
A l'anis, créativité sur les légumes de
saison

ehb

La tarte
Citron revisitée

Le rouget
En tarte fine et légumes marinés

ehb

Le cabillaud
Snacké, risotto d'herbes et émulsion
verte

ehb

Le chocolat
Mousse, anglaise crémeuse et crumble

Menu à 35.00€ hors boissons

La Tomate, Sablé de tartare de
tomate ananas, tomate et
poivrons confits, condiment
chèvre et figue, sorbet tomato-
basilic

ehb

Le Rouget, Filet brûlé au
chalumeau, mousseline de
butternut gingembre, carotte
glacée robusta, jus corsé

ehb

Le Veau, Filet juste température
laqué, crémeux patate douce
aux épices, champignons et jus
à l'hysope

ehb

Le Nougat Glacé d'Autrefois,
Variation de fruits rouges et
coulis acidule

Mardi 13/10/2026

Mercredi 14/10/2026

Jeudi 15/10/2026

Vendredi 16/10/2026

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Les chipirons
En persillade, sablé parmesan olive,
bohémienne de légumes

ehb

Le filet de merlu
Écrasé de pomme de terre, crumble
d'ail et vinaigrette olives et agrumes

ehb

Le Panacotta
De fruits rouges, croquant aux
amandes

Influences d'Asie
La crevette
En raviole au bouillon thaï

ehb

Le poulet
Coco gingembre, wok de légumes
Ou
Le pavé de Maigre
Laquée au miel et soja, pommes aux
algues

ehb

L'île flottante au yuzu

Influences d'Asie
Le futomakis
Le canard
En yakitori laqué, chou chinois Pak
Choï et daikon glacé

ehb

ou
La crevette
En wok de nouilles chinoises

ehb

Le tapioca
Banane, mangue, coco, riz soufflé et
cacahuètes

La crevette grise
En raviole, bouillon thaï épicé

ehb

Le magret de canard du Sud-Ouest
Sauce au poivre, légumes de saison

ehb

Fromages du jour (+ 3.00 €)

Et/ou

La bavaroise
Coco-citron vert

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Le foie gras
Déclinaison chaud et froid garniture
acidulée et mesclun

ehb

La volaille
En ballotine farcie aux cèpes, purée
de pomme vitelotte, poêlée de
champignons, beurre monté à l'ail
noir

ehb

La tarte citron
Revisité

Le foie gras
Pressé en gelé de Jurançon, brioche
tiède

ehb

Le magret de canard
En tournedos, sauce au poivre vert,
créativité autour de 3 légumes de
saison

ehb

Le chocolat
En moelleux, Chantilly et anglaise

La Saint jacques
Rôties, au lard et crème de potiron

ehb

La côte de veau
Au sautoir, petits légumes, jus tranché
à l'estragon

ehb

Le Mille-feuille
Crème légère, glace caramel

Menu à 35.00€ hors boissons

Fermé



Mardi 03/11/2026

Mercredi 04/11/2026

Jeudi 05/11/2026

Vendredi 06/11/2026

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Le maigre
En tartare, quinoa aux légumes
croquants, pistou de roquette et
crumble aux tomates confites

ehb

Le canard
En brochette grillé, mousseline
forestière, Parmentier gascon

ehb

Le fromage
En plateau

Comme un Bouillon Parisien
L'œuf et le poireau
Mimosa et en vinaigrette

ehb

Le pavé de bœuf
Sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf
Ou

Le filet de dorade
Meunière, Risotto crémeux

ehb

Le Baba au rhum

Comme un Bouillon Parisien
L'Œuf
Miroir presque en meurette, mouillette
rôtie aux herbes mousseline de
pommes de terre

ehb

La blanquette
De cochon aux fèves, boulgour aux
oignons
ou

Le pavé de saumon
Suprême de moules gratinée, riz blanc

ehb

La petite Tatin gourmande Crème
épaisse à la vanille

Thème JAPON / 30.00 € tout compris

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Écumes d'épices
Le Chou-fleur
Façon Dubarry à la muscade,
wakamé et palourdes

ehb

Le filet de Bar
En croûte, beurre demi sel au
fenouillet, petites concassées de
légumes oubliés

ehb

Le jarret de cochon fermier
Braisé au foin, polenta au parmesan

ehb

La poire en déclinaison

La noix de Saint-Jacques
Fumée et grillée, textures de poireaux,
jus perlé de volaille

ehb

Le merlu
En tournedos lardé, risotto aux cèpes

ehb

La volaille
Farcie au foie gras, Jambon Iberico et
rôtie, mousseline de panais et
paillasson de légumes

ehb

Dessert du jour

La Saint-Jacques
En tarte fine à la fondue de poireaux

ehb

La dorade
En pavé sauté, marinère d'épices,
julienne de légumes sautés

ehb

Le sablé
Breton crémeux aux agrumes

Menu à 35.00€ hors boissons

Les Huitres creuses,
Servies chaudes, quelques
champignons et beurre de mer

ehb

La Sole,
En filet, cuite en basse
température, céleri et sauce
au poivre

ehb

La Volaille
Comme une ballotine, pomme
paillasson

ehb

Macaron aux fruits exotiques

Mardi 10/11/2026

Mercredi 11/11/2026

Jeudi 12/11/2026

Vendredi 33/11/2026

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Le maigre
En tartare, quinoa aux légumes
croquants, pistou de roquette et
crumble aux tomates confites



Le canard
En brochette grillé, mousseline
forestière, Parmentier gascon



Le fromage
En plateau

Fermé



11 novembre
Armistice

Influences d'Asie
Le futomakis
 Le canard
En yakitori laqué, chou chinois Pak
Choï et daikon glacé
ou
La crevette
En wok de nouilles chinoises
 Le tapioca
Banane, mangue, coco, riz soufflé et
cacahuètes

La Salade César
 Le Filet de rouget
Marinière de coques, spaghetti de
courgettes, pommes safranées
 Fromages du jour (+ 3.00 €)
Et/ou
La Crème brûlée
Tuile à l'orange

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Fermé



Fermé



11 novembre
Armistice

La Saint Jacques
Façon meurette
 La côte de bœuf
Sauce béarnaise, légumes grillés
confits, pomme croquette
 Les agrumes
En croquandine, mousseline au citron
Ou
Couple glacée dame blanche

Menu à 35.00€ hors boissons

L'Œuf de Poule, Mollet
croustillant, crémeux
d'aubergines fumé, chips de
ventrèche, éclats de noisettes
grillées, écume au foie gras
 Le Merlu, Viennoise cacahuète
du Sud-Ouest, rizotto aux
coquillages, huile de persillade
 La Canette, Filet juste
température, bonbon de cuisse
en effiloché, mousseline panais
vanille, jus corsé
 Le Café, Parfait au café,
mousse au café, crème
princesse au chocolat et
noisettes caramélisées

Mardi 17/11/2026

Mercredi 18/11/2026

Jeudi 19/11/2026

Vendredi 20/11/2026

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

La lentille verte
En salade, tartare de merlu et
crackers au parmesan
ehb
La volaille
Suprême rôti à la bière, croûte
parfumée, écrasé de pomme de terre
au brebis, crumble d'épices
ehb
La brioche
Perdue, poire pochée, espuma de
crème anglaise

Influences d'Asie
La crevette
En raviolo au bouillon thaï
ehb
Le poulet
Coco gingembre, wok de légumes
Ou
Le pavé de Maigre
Laquée au miel et soja, pommes aux
algues
ehb
L'île flottante au yuzu

Le Pays Basque
Le chipirons
A l'encre comme un gros maki
ehb
La volaille
En Axoa, pommes et cidre basque
ou
La Morue
A la biscailienne, Tomato frito
ehb
Le Riz
Au lait euskookies

Menu « Poisson et Coquillages »
Les coquillages
En marinères, céleri-pomme, émulsion
iodée
ehb
Le merlu
En croûte d'encre de seiche,
topinambour-citron confit
ehb
Fromages du jour (+ 3.00 €)
Et/ou
Pavilova exotiques

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

L'huître
Chaudes en 3 façons
ehb
La lotte et le jambon Kintoa
En terre et mer, réduction de
crustacés
ehb
Le mignon de porc
Basse température, écrasé de pdt aux
olives
ehb
Dessert du jour

La daurade et la crevette
En Ceviche, grenade et coco
ehb
La lotte
Lardée à la sétoise, gratiné de
courgette et oignon
ehb
L'agneau
En trilogie farci, crème de haricot
tarbais, huile d'herbes
ehb
Dessert du jour

Bordelais & Jérôme SCHILLING
Le homard bleu

Juste saisi, concombre lactofermenté,
consommé glacé de crustacé,
bourrache et fenouil
ehb
Le Saint Pierre
Rôti au beurre noisette, artichaut
poivrée, jus réduit au homard,
condiment algue et herbes marines
ehb
Ballotine de volaille aux algues, corail
d'oursin, tagliatelle de légumes
ehb
Pâte sablée, poire pochée au yuzu,
sorbet et confit de poire

Menu à 35.00€ hors boissons

Le Crabe,
En cannelloni, légumes
croquants, sauce passion
ehb
Le Bar
En Ballottine, mousseline de
carottes à la menthe.
ehb
Joue de veau,
Caramélisée, butternut aux
fruits secs.
ehb
Riz au lait, crémeux dulcey et
clémentine

Mardi 24/11/2026

Mercredi 25/11/2026

Jeudi 26/11/2026

Vendredi 27/11/2026

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

La lentille verte
En salade, tartare de merlu et
crackers au parmesan

La volaille
Suprême rôti à la bière, croûte
parfumée, écrasé de pommes de
terre au brebis, crumble d'épices

La brioche
Perdue, poire pochée, espuma de
crème anglaise

Locavore - Pays Basque
Le chorizo et les chipirons
En Pintxos

Le merlu
En pavé à l'espagnol, légumes de
saison
Ou
La joue de cochon basque
Braisée, polenta frite d'Arto Gorria

La tarte choco, dulce de leche

Influences d'Asie
Le futomakis

Le canard
En yakitori laqué, chou chinois Pak
Choi et daikon glacé
ou
La crevette
En wok de nouilles chinoises

Le tapioca
Banane, mangue, coco, riz soufflé et
cacahuètes

Menu « Poisson et Coquillages »

Les coquillages
En marinères, céleri-pomme, émulsion
iodée

Le merlu
En croûte d'encre de seiche,
topinambour-citron confit

Fromages du jour (+ 3.00 €)
Et/ou
Pavilova exotiques

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Les 3* Michelin
Soirée Chef Mickael ARNOULT
Huîtres en tempura, vinaigrette,
crème de feuilles de betterave

Légumineuses gourmandes, jaune
d'œuf de caille confit

Omble chevalier, beurre de roussette
de Marestel, pot-au-feu de légumes

Baba Muscat raisin

Menu grand chef : Michel GUÉRARD
AB : Saumon torréfié aux épices, sauce
café

Le thon
En filet fumé, rubans de légumes,
vinaigrette tranchée

Le filet de chevreuil
Sauce grand veneur, betterave en
croûte de sel

Dessert du jour

Sud-Ouest & Andoni Luis ADURIZ
Le foie gras mi-cuit au poivre Timut,
gel de kiwi, brioche aérienne,
réduction de Floc de Gascogne

Le merlu de ligne juste nacré, bouillon
de coquillage safrané, fenouil en 3
façons, huile verte

La canette maturée rôtie, betterave
fumée, jus réduit au piment
d'Espelette et vinaigre de Xérès

Chou-fleur, chocolat, meringue ou
génoise & ganache chocolat,
crèmeux vanille, mousse marron

Menu à 35.00€ hors boissons

Saint Jacques,
Snackées, crème de panais,
huile vanille et chutney
mangue.

La Lotte,
Nage coco et citronnelle

Le Porc,
Filet mignon sauté, blettes au
yuzu et jus réduit

Le caramel dans toute sa
splendeur

Mardi 01/12/2026

Mercredi 03/12/2026

Jeudi 03/12/2026

Vendredi 04/12/2026

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Les fruits de mer

En assiette



Le filet de canette

Aux agrumes, pommes, pommes



Éclats de châtaignes en croustillant

Influences d'Asie

La crevette

En raviole au bouillon thaï



Le poulet

Coco gingembre, wok de légumes

Ou

Le pavé de Maigre

Laquée au miel et soja, pommes aux algues



L'île flottante au yuzu

Le Pays Basque

Le chipirons

A l'encre comme un gros maki



La volaille

En Axoa, pommes et cidre basque

ou

La Morue

A la biscailienne, Tomato frito



Le Riz

Au lait euskookies

Fermé



DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Les 3* Michelin

Soirée Chef Martin BERAATEGUI

AB. Oignon de Roscoff, ventrèche de thon, caviar Osciètre



Pressé de Foie Gras et Anguilles Fumé pommes vertes



Poitrine de cochon caramélisée à la verveine, joue braisée au vin de Savoie, petite potée comme un diot au thym-serpolet, salade de tête, croustis de pied



Tarte sésame yuzu

Menu grand chef : Yannick ALLENO

AB : Saint Jacques Façon meurette



Le bar

Aux poireaux, palourdes au jus de yuzu



La côte double de veau

Cocotte grand-mère, pomme

bouchon et petit légumes



Dessert du jour

Vallée du Rhône & Anne-Sophie PIC

La raviole

Infusée à l'huile d'olive de Nyons, bouillon d'olive noire clarifié, pickles de graines de moutarde, poireau croustillant et nacré



La selle d'agneau des Alpilles

Farci aux herbes fraîches, jus réduit au thym citron



Le Picodon

Frais légèrement affiné, espuma tiède au lait fermier, poire, noix caramélisées



Le cake vanille, ganache, mangue, ananas

Menu à 85.00€ tout compris

Avant-goût de Noël

Champagne Lallier Blanc de blancs Brut R021

La Langoustine, Association pomme verte

Pessac Léognan Château de Rouillac

Le Bar

Flambé minute, quelques agrumes, pressé de légumes anciens

Madiran Domaine Capmartin V.V.

La Biche

Le filet, sauce Grand Veneur, cèpes et cèleri

Le Brillat-Savarin IGP comme un nougat, fruits du mendiant

Pacherenc du Vic-Bilh Domaine Cap Martin

Le chocolat Blanc

Ganache, crémeux mandarine

Mardi 08/12/2026

Mercredi 09/12/2026

Jeudi 10/12/2026

Vendredi 11/12/2026

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Les fruits de mer
En assiette



Le filet de canette

Aux agrumes, pommes, pommes



Éclats de châtaignes en croustillant

Locavore - Pays Basque
Le chorizo et les chipirons
En Pintxos



Le merlu

En pavé à l'espagnol, légumes de saison

Ou

La joue de cochon basque
Braisée, polenta frite d'Arto Gorria



La tarte choco, dulce de leche

Comme un Bouillon Parisien

L'Œuf

Miroir presque en meurette, mouillette
rôtie aux herbes mousseline de
pommes de terre



La blanquette

De cochon aux fèves, boulgour aux
oignons

ou

Le pavé de saumon

Suprême de moules gratinée, riz blanc



La petite Tatin gourmande Crème
épaisse à la vanille

Fermé



DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Les 3* Michelin

Soirée Chef Alain DUCASSE

Soupe d'œufs bio aux cèpes



Endive, pied et oreille de cochon,
vinaigrette tiède à la truffe dans l'idée
d'une endive au jambon



Pomme de mer au four, homard du
Cotentin



Praliné amande noisette et citron
jaune

Menu grand chef : Alain DUCASSE

AB : Saint Jacques en coquille



Le bar

Snacké, risotto, jus mousseux de
gambas



Le bœuf

Tournedos au poivre, palets de céleri
rave, échalotes confites, châtaignes



Dessert du jour

Bourgogne & Bernard LOISEAU

L'Œuf parfait façon meurette,
champignons des bois glacés au vin
rouge, émulsion légère au pinot noir



Les queues d'écrevisses pochées,
raviole ouverte de céleri-rave, bisque
au vin jaune, mini-navets glacés



La joue et le paleron de bœuf

Façon bourguignon revisité, carotte
fondante, purée fumée de pomme de
terre



La poire pochée au vin, crème légère
à la vanille bourbon, tuile fine
caramélisée

Menu à 85.00€ tout compris

Avant-goût de Noël

**Champagne Lallier Blanc de blancs Brut
R021**

La Langoustine,
Association pomme verte

Pessac Léognan Château de Rouillac

Le Bar

Flambé minute, quelques agrumes, pressé
de légumes anciens

Madiran Domaine Capmartin V.V.

La Biche

Le filet, sauce Grand Veneur, cèpes et
céleri

Le Brillat-Savarin IGP comme un nougat,
fruits du mendiant

**Pacherenc du Vic-Bilh Domaine Cap
Martin**

Le chocolat Blanc

Ganache, crèmeux mandarine

Mardi 15/12/2026

Mercredi 16/12/2026

Jeudi 17/12/2026

Vendredi 18/12/2026

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Les fruits de mer
En assiette



La cuisse de pintade
Farcie, jus court, purée de panais à la
vanille, chips de patate douce



Le Carrot Cake et espuma chocolat

Bouillon Parisien
L'œuf et le poireau
Mimosa et en vinaigrette



Le pavé de bœuf
Sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf
Ou

Le filet de dorade
Meunière, Risotto crémeux



Le Baba au rhum

Une brasserie belle époque
Les crustacés
En bisque, quenelles croûtons et
compagnie



La raie
Effilochée au beurre de câpres,
écrasée de pommes de terre au persil
plat
Ou

Le filet mignon de porc
Orloff, gratin dauphinois



Le choux chantilly Belle-Hélène

Fermé



DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Les 3* Michelin
Soirée Chef Arnaud DONCKELE
Fleur de champignons



Ris de veau de lait croustillant, cresson
de fontaine en raviole crémeuse



Turbot, choux de Bruxelles



Déclinaison d'ananas en quatre
temps

Menu à 50.00 € hors boissons

AB : Gravlax de saumon



Le Homard
En aigre doux



La Saint-Jacques
Rôties, crevette et potimarron



La canette
En filet dressé au guérison, petits
légumes



La Finger Buche

Menu à 85.00€ tout compris

Les Grands Accords de l'EHB
AOC Champagne JM Sélèque
extra brut Solesse

Foie gras poêlé, poire rôtie,
amande grillée, pain grillé aux
noix

AOC Pouilly fumé Domaine
Bouchot « Les Caillotes » 2023
Tartare de dorade, yuzu, pomme
granny Smith, infusion verveine
AOC Pommard Sébastien Magnien
« Petits Noizons » 2024

Magret de canard, jus truffé,
poêlé de champignons,
pommes grenaille, courge rôtie
VDF Muscat Domaine Antoine-
Marie Arena 2024
Tartelette clémentine corse,
sorbet cédrat

Menu à 35.00€ hors boissons

Fermé



Nous vous souhaitons de belles et
joyeuses fêtes de Noël

