

LAZU

Les entrées (à partager... ou pas !) - Starters (to share... or not !)

- Pâté en croute de pomme de terre, crème ciboulette 🌱 12€
Potato « pâté en croute », chives cream
- Terrine de foie de volaille au porto et aux noisettes pickles maison, jeunes pousses 13€
Terrine of poultry liver with Porto and hazelnuts, homemade pickles, green salad
- Espadon en gravlax au gin et à la betterave, endive confite, crème raifort et endive à la vinaigrette miel 16€
Swordfish gravlax with gin and beet, candied chicory, horseradish cream and fresh chicory with honey dressing
- Premières asperges blanches des Landes cuites minute, œuf poché, vinaigrette d'herbes et mousseline ail des ours 🌱 19€
French first white asparagus, poached egg, herbs dressing and wild garlic mousseline
- Tendron de veau rôti au satay et en carpaccio, choux de Bruxelles, kumquat, condiment pistache 15€
Carpaccio roasted veal with satay, Brussels sprouts, kumquat, pistachio condiment

Les plats - Main courses

- Filet de dorade sébaste, légumes en soupe de poisson, condiment rouille 31€
Redfish fillet, vegetables in fish soup, rouille condiment
- Quasi de veau rôti, cannelloni de crème de cèpes cébettes glacées, bergamote et jus réduit 33€
Roasted veal, cep mushroom cannelloni, spring onions, bergamot and reduced juice
- Céleri rave rôti, mousseline de chou-fleur grillé, choux multicolores et cresson acidulés, jus végétal d'oignons 🌱 27€
Roasted celery root, burnt cauliflower mousseline, tangy multicolored cabbage and watercress, vegetable jus
- Travers de porc confits, jus de viande barbecue au whisky, mousseline céleri et topinambour rôti 31€
Pork ribs, whisky barbecue jus, celery mousseline and roasted Jerusalem artichoke

Ainsi que nos traditionnels ris de veau et suggestions sur l'ardoise
As well as our traditional veal sweetbread and suggestions on the blackboard

Les desserts - Desserts

- Mousse au chocolat LAZU éclats de chocolat, fleur de sel et piment d'Espelette, huile 11€
LAZU chocolate mousse, chocolate chips, fine sea salt and Espelette pepper, olive oil
- Pavlova clémentine, meringue estragon, chantilly fève tonka 12€
Clementine pavlova, tarragon meringue, tonka bean Chantilly cream
- Chou à la châtaigne, cœur fruit de la passion et chantilly au pain grillé 13€
Chestnut puff with passion fruit heart and toasted bread Chantilly
- Pommes cuites et crues, compote de pomme au poivre Kampot, crumble cacao, chantilly aux baies roses et sirop de Calvados 13€
Cooked apples, apple compote with Kampot pepper, cocoa crumble, pink berry chantilly and Calvados syrup
- Assiette de fromages Ferme Saint-Hubert, compotée d'échalotes Morbier fermier, bleu d'Auvergne et Selles-sur-Cher 13€
Cheeses selection from Saint-Hubert farm, shallots chutney

MICHELIN
2023