

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Langoustines saisies sur la plancha, vinaigrette d'Asperges crues et cuites,
Tapenade Olives du Calanquet.

Foie gras de Canard des Landes poêlé
Bouillon de Céleri rave et Huile de noix.

Rouget de roche en filets, grillés, Pommes farcies Fenouil,
Velouté de Chou-fleur, racines de légumes multicolores
Emulsion au Safran.

Agneau de Vendée rôti en cocotte, Jus au thym frais
Betteraves, Cresson, Artichauts

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

Pré dessert du moment.

Millefeuille couché, Mandarine Dulcey.

Mignardises

- 2 plats 92€ • 3 plats 107€ • 4 plats 122€
- Accompagné de Fromages & de Desserts