

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Foie gras de Canard des Landes poêlé
Rhubarbes, Vinaigre Framboise en réduction.

Saint Pierre en filet, poché, crème d'Oseille «Clin d'œil Troisgros »
Caviar Aquitaine et velouté de Carottes nouvelles.

Fricassée de Homard, Pommes de terre nouvelles de la Jeannette,
Oignons cebette, lard maigre grillé, Asperges,
Jus de carapace.

Selle d'Agneau de Vendée rôti en cocotte, Jus au thym frais
Artichauts bouquet, Tapenade Olives noires .

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

Pré dessert du moment.

L'élégante Fraise et Balsamique.

Mignardises

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