

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, lit de Persil plat, fricassée de Girolles en persillade,
Pommes croquettes, Lard maigre, jus de carapace.

Demi-Pigeon fermier, ferme Quintart, jus Tapenade du Calanquet
Sur une pissaladière de Légumes.

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