

# MENU DÉGUSTATION

---

## La Mise en Bouche

---

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

---

Saint Pierre en filet, cuisson basse température, Navets glacés, Chou vert,  
Billes de Concombre, Agrumes, crème de Réglisse.

---

Fricassée de Homard, Cannelloni de compositée d'Oignons doux  
Carottes, Girolles persillées, Tombée d'Épinards, sauce civet.

---

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.

---

Légèreté de pommes, Caramel et Cidre

---

Mignardises

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