

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Foie gras de Canard des Landes poêlé
Bouillon de Cardons à l'huile de Noix.

Bar de ligne, cuisson basse température, Betternut, Poireaux,
crème de Coques, Caviar Aquitaine.

Duo de Coquille Saint Jacques et de Homard, Châtaignes, céleri branche
Velouté de Coco de Paimpol, jus de Crustacés en sirop.

Canard sauvage Colvert, poitrine rôtie, cuisse mijotée au vin rouge
Chou vert, Poire confite et Champignons en fricassés.

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

Pré dessert du moment.

Feuille de Poire, Chocolat Grand Cru Valrhona 70%
Fève de Tonka.

Mignardises

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