

# MENU DÉGUSTATION

---

## La Mise en Bouche

---

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

---

Saint Pierre retour de belle pêche, rôti, Terre et Mer,  
crosnes braisés au lard fumé,  
Pomme de terre farcie crème de Truffe Mélanosporum,

---

Fricassée de Homard, jus de carapace en civet, purée de Chou rouge,  
Butternut et racines de légumes.

---

Canette Barbarie Excellence Mieral, filet rosé cuit en cocotte  
Cuisse confite, Céleri rave, tombée d'Épinards  
Jus grassouillet à la sauge.

---

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

---

Pré dessert du moment.

---

Jardin exotique du Gourmet  
Passion, Coco et Mangue

---

Mignardises

• 2 plats 92€ • 3 plats 107€ • 4 plats 122€

Accompagné de Fromages & de Desserts