

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Foie gras de Canard des Landes poêlé
Rhubarbe du jardin, groseille, vinaigre de framboise.

Homard bleu saisi au sautoir, tomate légèrement épicée,
Asperges rôties, poivrons doux, jus de crustacé,
Julienne de truffe blanche d'été.

Pigeonneau glacé cerises et amandes, cuisse en croustade,
lit de chou vert, Sauce marchand de vin.

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

Pré dessert du moment.

Fine tarte fraîcheur framboise estragon, coulis de douceur.

Mignardises

• 2 plats 95€ • 3 plats 115 €

Accompagné de Fromages & de Desserts