

Le Menu Dégustation

La Mise en Bouche.

*Langoustines rôties sur la plaque, salade Epinards à ma façon
Réduction de Crustacés en sirop.*

*Foie gras de Canard poêlé, Rhubarbes confites,
vinaigre à la pulpe de Kalamansi.*

*Barbue cuisson basse température, jeunes Navets glacés,
Oignons, Caviar Aquitaine, pâte de Citron,
bouillon Ail des Ours.*

*Filet d'Agneau rôti en cocotte, croustade persillée d'Artichauts
Petit jus au Thym frais et Tapenade d'Olives noires.*

Les Fromages de France Vache, Chèvre et Brebis.

Pré-Dessert.

*Framboise, Fraîcheur Citron, en trompe l'œil
Crumble et panacotta poivre de Séchuan.*

Mignardises.

Composez vous même votre Menu.

2 plats 88€ 3 plats 103€ 4 plats 120€

Accompagné de Fromages et de desserts.