

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Foie gras de Canard poêlé sur une Tarte briochée aux Olives
Piperade de Légumes, Tomates confites, Chips d'ail, Balsamique en sirop.

Ravioles ouvertes de Langoustines, embeurré de Chou vert frisé
Réduction de Crustacé et julienne de Truffes blanches d'été.

Saint Pierre rôtie au beurre, Pommes de terre farcies pied de Cochon,
fricassée de girolles en persillade, Lard maigre, jus d'arêtes caramélisées

Filet d'Agneau cuit en cocotte, persillé d'Artichauts poivrades,
Petit jus au Thym frais et Tapenade d'Olives noires

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis

Pré-Dessert

Mure, Fraîcheur Citron, en trompe l'œil
Crumble Chocolat et panacotta yaourt et basilic.

Mignardises

- 2 plats 88€ • 3 plats 103€ • 4 plats 120€
- Accompagné de Fromages & de Desserts