

Menu hiver

GASTRONOMIQUE

LES ENTRÉES

Noix de St Jacques rôties, fumées sous vos yeux & Espuma chorizo
Chorizo ibérique. Patate douce. Orange.

Ravioles de langoustines & Bisque safranée flambée à l'armagnac
Oeufs de truite. Coriandre. Suprêmes de citron vert.

Mosaïque de daurade royale & Emulsion fumée
Caviar Sturia. Algue nori. Radis noir. Shiso.

Ris de veau & Jus de carotte et champignons.
Carotte en deux textures. Perles aux agrumes.

Foie gras poêlé & Jus de légumes à l'ail noir
Tombée d'épinards. Champignons poêlés. Voile de poireau fleuri.

Crispy Enoki & Sauce au vin jaune
Carpaccio de céleri rave. Noisette.

LES PLATS

Ballotine de sole aux girolles & Espuma au foie gras
Déclinaison de topinambours. Cacahuètes de Soustons.

Homard Breton en deux services
*Queue de homard rôtie. Bisque flambée à l'armagnac et son accompagnement.
Raviole de pince de homard. Bouillon perlé à l'huile de coriandre.*

Pigeon de Magescq & Jus flambé au whisky
Déclinaison de panais. Cacahuètes de Soustons.

Filet de bœuf Rossini & Jus de légumes à l'ail noir
Galette de pomme de terre à la truffe. Panais frit.

Millefeuilles de légumes & Espuma au reblochon
Champignon de saison à l'huile de truffe. Thym. Ciboulette.

Menu hiver

GASTRONOMIQUE

LES FROMAGES

Option à 10€ par convive. Vous pouvez remplacer le dessert par un fromage.

Soufflé au comté & Espuma à la moutarde

Pickles de graines de moutarde. Pousses de moutarde rouge vinaigrées.

Saint Marcellin chaud en croute de panko

Confiture de clémentines. Mâche acidulée. Noisettes torréfiées.

Éclair farci au gorgonzola

Poires caramélisées. Roquette en deux textures. Noix torréfiées.

Assiette de trois fromages locaux

Fruits de saison. Salade vinaigrée. Fruits secs.

LES DESSERTS

Vous pouvez également demander des suggestions de gâteaux d'anniversaire.

Chocolat et Cacahuète

Mousse au chocolat. Cacahuète en deux textures. Chantilly miel vanille.

Clémentine, Chocolat et Cappuccino

Mousse au chocolat. Clémentine en deux textures. Miel au cacao.

Citron et Basilic

Tarte déstructurée au poivre timut. Chantilly au basilic.

Poire et Orange

Vin rouge épiced. Crème vanille et orange. Noix de pécan torréfiées.

Ananas et Noix de coco

Pana cotta coco. Ananas rôti au rhum. Chantilly menthe, citron vert.