

MENU SAISON, 96.

SALADE DE HOMARD ET PREMIÈRES ASPERGES DE PROVENCE

-

GROSSES COQUILLES SAINT JACQUES RÔTIES

Mousseline de Potimarron, Crémeux à la Truffe Melanosporum

-

PINTADE CHAPONÉE DES LANDES EN BALLOTINE

Purées et Racines d'Hiver

-

ANANAS ET VERVEINE EN MOUSSEUX ET SORBET

Marmelade d'Ananas et crémeux d'Avocat



LE GRAND MENU DE NOËL, 135.

(Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h15 et 21h00)

HÛÎTRES GILLARDEAU, QUELQUES CHAMPIGNONS D'HIVER,
Bouillon de Cresson, Œufs de Poissons Volants et Caviar Impérial d'Aquitaine

-

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,

Risotto de Topinambour, Jus de Presse au Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD PÔELÉ ET CARAMÉLISÉ

Crosnes, Ocas, Raisins et Truffes

-

POITRINE DE CHAPON FERMIER RÔTI À L'OS,

Cromesquis de ses Cuisses, Jus Réduit et Truffé

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS,

-

Dessert

UNE BOULE DE NEIGE

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.