

Menu 37,00 €
Hors Boisson

Ravioles de Gambas et Gingembre Frais,

Émulsion de Lard Fumé

Ou

Bouillon de Potiron, Noisettes Rôties,

Grillons au Foie Gras

❧

Dos de Cabillaud Rôti,

Patates Douces à l'Orange et Coques

Ou

Filet de Canard de Barbarie,

Jus Réduit, Champignon et Châtaignes

❧

Tartes au Citron Déstructurée,

Ou

Profiteroles au Chocolat



Menu 47,00 €

Hors Boisson

Tatare de Saumon et Huitres au Gingembre,

Ou

Terrine de Foie Gras à l'Armagnac et Jurançon,

Chutney de Figs

❧

Noix de Saint-Jacques Rôties au Beurre Salé,

Mousseline d'Artichaut, Crémeux au Jerez

Ou

Poularde des Landes Farcies,

Châtaignes et Pain d'Épices, Crème de Panais

❧

Sphère Ivoire, Mangue Rôtie

Sorbet Exotique

Ou

Finger Caramélisé et Crémeux Kalamansi

