

MENU SAISON, 140.

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

NOIX DE COQUILLES ST-JACQUES MARINÉES AUX AGRUMES ET AUX ALGUES ET CAVIAR D'AQUITAINE
Feuille à Feuille de Courge Butternut

-

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,
Confit de Mandarine, Jus de Presse au Jerez

-

CHAPON DES LANDES FARCI ET TRUFFÉ,
Crème de Châtaignes Truffée, Châtaignes et Salsifis Glacés au Jus, Sauce Albufera

-

CLÉMENTINE DE CORSE ET MARRON



LE GRAND MENU DU NOEL 2023, 170.

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

NOIX DE COQUILLES ST-JACQUES MARINÉES AUX AGRUMES ET AUX ALGUES ET CAVIAR D'AQUITAINE
Feuille à Feuille de Courge Butternut

-

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,
Confit de Mandarine, Jus de Presse au Jerez

-

LE FOIE GRAS DE CANARD AU POELON,
Tatin de Pommes Granny Smith

-

CHAPON DES LANDES FARCI ET TRUFFÉ,
Crème de Châtaignes Truffée, Châtaignes et Salsifis Glacés au Jus, Sauce Albufera

-

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ,
Petite Salade de Mâche et Jeunes Endives, Gelée de Coing

ou

Pré – Dessert

-

CLÉMENTINE DE CORSE ET MARRON