MENU SAISON, 140.

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

NOIX DE COQUILLES ST-JACQUES MARINÉES AUX AGRUMES ET ALGUES, 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
-
AGRUMES D'ERONDOLINE ET DE THIERRY DUPOUY,
Crus et Confits, Granité au Gin

LE GRAND MENU DE NOËL 2022, 170.

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

HUÎTRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE,
Cacahuètes de Soustons, Chanterelles Jaunes et Bouillon de Cresson
-
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 Royal Gala
-
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
Agrumes Pochés, Granité au Gin
-
CLÉMENTINE DE CORSE ET MARRON

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