

MENU SAISON 99,

(Servi jusqu'à 13h30 et 21h30)

SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET ASPERGES VERTES

-

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) ET LA CERISE

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Chutney de Cerise

-

AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE

Tous les Légumes Primeurs, Poêlés, Grillés et en Beignets

-

KIWI, POMME ET CONCOMBRE

Sorbet et Crémeux à la Coriandre



LE GRAND MENU D'ÉTÉ 139,

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

HUITRES GILLARDEAU, MOUSSERONS DES PRÉS

Bouillon de Cresson et Caviar Impérial d'Aquitaine

-

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR

Bigarreaux, Mousseux au Guignolet Kirsh, Jus de Presse

-

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,

Asperges Vertes, Mousseux d'Asperges, Réduction de Fruits de Saison

-

FILET DE PIGEONNEAU RÔTI À L'OS,

Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Mousserons des Prés, Petits Pois et Girolles

-

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

Ou

PETITE FRAICHEUR D'ÉTÉ

DESSERT

FRAISES AU CITRON VERT, BISCUIT SABLÉ ET MOUSSEUX BASILIC

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