MENU SAISON 145 €

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD BLEU EN SALADE D'ASPERGES VERTES,
Pommes de Terre Vitelotte, Condiments de Salicornes

-

ÉTUVÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES,
Truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum), Purée de Céleri Truffée

-

FILETS DE PALOMBE RÔTIE A L'OS,
Ravioles des Cuisses en Salmis, une Rôtie de Foie Gras à l'Armagnac et Gâteau de Châtaignes

-

FIGUE D'ICI RÔTIE,
Sorbet Figue et Sapin, Jus de Figue à la Feuille de Figuier

ଔ ଔ ଔ

LE GRAND MENU D'AUTOMNE 185 €

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

ÉMINCÉ DE LANGOUSTINES CRUES AU CAVIAR D'AQUITAINE,
Artichauts Bouquet en Copeaux et en Barigoule

-

NAVARIN DE HOMARD BLEU,
Châtaignes d'Ici en Crème, Glacés à l'Américaine et en Mousseux

-

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLÉ,
Figues Fraîches Rôties et en Chutney au Vin Épicé

-

NOISETTE DE BICHE AU POIVRE MIGNONETTE,
Trilogie de Céleri, Potimarron, Châtaigne et Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS,
ou
PRÉ-DESSERT
Kiwi, Pamplemousse et Géranium Macérés à l'Huile d'Olive, Poivre et Citron Meyer

DESSERT

POIRE POCHÉE AU SARRASIN, CAFÉ ET REINE DES PRÉS,
Crème Glacée à la Reine des Prés, Mousseux Café

Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception