

Menu Gourmand à 54€

Mise en Bouche

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée et Fumée
dans un Bouillon de Crevette

Ou

Raviole de Gambas Sauvages à l'Encre de Seiche
Ecume de Piquillos au Piment d'Espelette

Lotte Lardé et Rôtie à Basse Température
Jus de Chou Confit aux Saveurs de Pot au Feu

Ou

Filet de Saint Pierre Nacré
Frégola Sarda aux Moules cuites comme un Risotto
Emulsion de Coquillage

Filet de Boeuf Rôti

Mousseline de Pomme de Terre aux Truffes,
dans un Croustillant de Bolet, Sauce Périgueux

Ou

Tournedos de Canard de Barbarie au Coeur de Foie Gras et
Truffe

Dans un Burger de Blinis aux Châtaignes

Assiette Trois Fromages

Dessert

(Commande en début de repas)

Tous nos plats étant susceptibles de contenir des traces allergènes, nous nous tenons à votre disposition pour toute information.

Fruits et légumes , Maraîcher Bio Mickael Rollet, les halles de Mably et coup coeur selon le stand du jour, Fraise et Cerise de la Maison Maurice Porte, Miel de Montignac et maison Besacier, Huilerie Leblanc , Pigeon ferme Marlot, Foie Gras et canard Domaine de Limagne , Chocolat Weiss, Viande de porc et boeuf maison Munini, Sarment de vigne du domaine Désormière à Renaison

Certains Produits peuvent changer selon les approvisionnements du Marché .

Prix net – service compris.