

MENU GOURMET

Entrée, Plat, Dessert **55 €**

(Plateau de fromage en supplément - 12 €)

ENTRÉES

Le Foie Gras

Mi-cuit au Monbazillac, poivre long, pêche et verjus



La Truite

*Marinée lentement, concombre en texture
« Chantilly » au lait d'aneth, vinaigrette d'eau fumée*

PLATS

Le Cabillaud

*Rôti nacré, sauce vierge de légumes de printemps,
noix et balsamique*



Le Veau

*Le filet mignon croustillant, raviole ouverte de légumes du moment,
jus au foin*

DESSERTS

La Framboise

*Fraîche et « confite », crémeux de lait fermenté,
glace mélilot*



Le Chocolat

En texture, granité café, mousse chocolat lait cardamome