

LE MENU DEGUSTATION

MENU EN 7 SERVICES

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table (hors enfants)

Menu à 90€
Plateau de Fromages 14€

L'OIGNON

Crèmeux d'oignons caramélisés, Oignons confits,
Bouillon et poudre d'oignons



LA DAURADE

Daurade Royale marinée, brunoise de concombres et cornichons,
Crèmeux d'avocat épicé et crumble d'olives vertes

LE CANARD

Croustillant des cuisses de canard confites maison,
Emulsion de foie gras, Magret de canard fumé maison au bois de hêtre,
Chutney acidulé, salade d'herbes



LA LISETTE,

Filet de lisette fumé, mini poireaux primeurs dorés,
Mayonnaise de livèche

LE PIGEON DE RACAN

Suprême de Pigeon de Racan, Foie gras et Choux en ballotine croustillante,
Crème de petits pois mentholée et petits pois glacés,
Jus de pigeon au poivre rouge de Kumpat

AVANT DESSERT

LE FRUIT DE LA PASSION

Fruit de la passion en trompe l'œil, crème et cœur fruit de la passion
Crumble charbon végétal



Plat pouvant être servi avec du caviar d'Aquitaine avec un sup de 10€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Nous utilisons du papier 100% recyclé

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises

Prix nets en euros, TVA et service inclus.