

LE MENU DES SAVEURS

Entrée, Plat, Dessert

35€

Fromage 10€

LES ENTREES



CARPACCIO DE DAURADE ROYALE,
Mariné aux agrumes et tuiles au piment d'Espelette

POÊLEE DE CHAMPIGNONS ET ESCARGOTS,
Cromesquis de pied de cochon Roi Rose,
Purée de persil et émulsion ailée

LES PLATS

TRADITIONNEL BŒUF BOURGUIGNON,
Mousseline de pomme de terre

PAVE DE TURBOT POELE AU BEURRE MOUSSANT,
Purée de Coco de Paimpol, Coco de Paimpol,
Jus de viande et fumet de Turbot

LES DESSERTS

LA POMME

Pomme caramélisée, Sablé croustillant,
Emulsion de pommes, Compotée de pomme et de céleri,
Sorbet pomme verte, Cidre doux

FRAMBOISES DE TOURAINE ET NOIX DE COCO,
Mousse Légère à la noix de coco au cœur de framboise,
Framboises fraîches

LA POIRE POCHEE

Mousse chocolat-noisettes aux éclats de noix de Pécan caramélisée,
Fondant au chocolat, Glace Vanille,
Caramel au beurre salé, Sauce Chocolat



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