

LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 75€
Plateau de Fromages 14€

POUR COMMENCER



LE TOURTEAU,
Cannelloni de tourteau et mangue, faisselle au citron,
Orange brûlée et Yuzu

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

LES CHOSES SÉRIEUSES



LA LOTTE,
Filet de lotte cuite vapeur et mousseline de lotte à l'encre de seiche,
Crème d'Asperges vertes à l'estragon, Morilles et Asperges glacées

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 Kampot

LE PLATEAU DE FROMAGES OU LES GOURMANDISES

LE FRUIT DE LA PASSION

Fruit de la passion en trompe l'œil, Crème et Cœur fruit de la passion
Crumble de charbon végétal

LA RHUBARBE

La Rhubarbe confite en coque de sucre, Sorbet fromage blanc et thym citron, Coulis de
rhubarbe et meringue Suisse

LA BANANE,

Fine compotée de Bananes Flambées,
Espuma Dulce de Leche, Sorbet banane et crumble au cacao



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