



## Les Entrées

Gaspacho de petits pois rafraîchi à l'estragon,  
fêta émiettée à l'huile d'olive, news croustillants d'agneau  
chantilly tandoori

L'œuf mimosa à ma façon revisitée en légèreté, poireaux  
crémeux de brocolis, pousse de roquette

Les asperges blanches des Landes assaisonnées d'une huile  
agrumes, tourteaux en ravioles transparente  
et sorbet à l'ail des ours

Le foie gras de canard mi-cuit en terrine, pomme gratinée  
fenouil en salade croquante parfumé à la cannelle  
et toasts au maïs

Duo de foie gras de canard, l'un en terrine l'autre poêlé



## Les Poissons

Les crevettes et les moules marinées aux agrumes, bo  
de piquillos et chorizo

Le filet de dorade royale snacké sur la peau,  
jus émulsionné passion curcuma

La St Jacques snackées et légumes du moment

## Les Viandes

La langue de veau cuite 4h dans un bouillon aromati  
puis grillée. Yaourt condimenté à la coriandre et légu  
printanier

Le veau fermier taillé dans l'entrecôte puis cuit à bas  
température, jus de vin rouge sauge et cerise

Le bœuf fermier en pavé cuit minute selon vos souha  
jus de viande aux morilles



## Les Fromages

Chariot de fromages affinés par nos soins  
Fromage Blanc fermier

## Les Délices Sucrés

Chocolat Santarem de chez Weiss, citron et menthe,  
l'esprit After Eight, sorbet yaourt poivre et menthe

Retour d'un voyage « à découvrir », vanille, patate douce  
curcuma, crème glacée vanille noix

Fraise en variation, mousse, confit, vin rouge et pamplemousse  
sorbet fraises clou de girofle

Rhubarbe, framboise et verveine citronnelle dans une  
craquante comme un Pavlova

