

Menu Prestige

Entrée – Poisson – Viande – Fromage – Dessert : 4
(Pour l'ensemble de la table)

Le foie gras de canard mi-cuit en terrine, pomme granny et feta
salade croquante parfumé à la cannelle

Ou

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

Ou

Escalopes de foie gras poêlées, concombre, fraises et feta
Crumble de pignon de pin

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

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

Ou

Ris de veau cuit dans un beurre moussé, légumes du moment

Chariot de fromages affinés par nos soins

Ou

