

## Menu Découverte 39 €

---

### **Le Lomo Bellota Ibérique**

En Rosace, Cake aux Olives Kalamata et Tomates Séchées

*Ou*

### **Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest (sup. 5 €)**

En Lingot autour de la Figue, Brioche Maison aux Raisins secs

*Ou*

### **Les Escargots de Moselle**

En Capuccino, Tombée de Fenouil et Pied de Cochon, Sauce Fenouillette

*Ou*

### **La Cecina de Bœuf Angus de Castille et Mozzarella Di Bufala**

Tomates Collection et Eau de Tomate Aromatique

\*\*\*\*\*

### **Le Thon Blanc de Ligne du Golfe de Gascogne**

En Mi-Cuit, Risotto de Pomme de Terre, Sauce aux Poivron Rouge

*Ou*

### **Le Lieu Jaune de Ligne Breton (sup. 3 €)**

En Darne Farcie aux Girolles, Fine Purée, Légumes Glacés,  
Sauce au Vin Rouge

*Ou*

### **Le Magret de Canard de la Maison Barthouil**

Rôti aux Fruits Rouges Façon Sangria, Polenta Crémeuse

*Ou*

### **Les Cuisses de Lapin (sup. 3 €)**

Rôties en Crépine, Poêlée de Légumes à l'Olivette, Jus de Rôti

\*\*\*\*\*

### **Dessert au Choix**

## Menu Dégustation 58 €

---

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

### **Amuse-Bouche du Chef**

#### **Le Foie Gras de Canard**

En Copeaux, Artichaut en Textures, Fruits du Mendiant Caramélisés, Truffe d'Été

\*\*\*\*\*

#### **La Barbue**

Le Filet Rôti au Beurre Demi-Sel, Fleur de Courgette Farcie aux Ecrevisses, Bisque

\*\*\*\*\*

#### **Le Filet Mignon de Veau**

Rôti sous une Croûte de Moelle, Sauce aux Girolles

\*\*\*\*\*

#### **Les Fruits Rouges**

Minestrone Rafraîchit à l'Hibiscus, Glace Yaourt

