

Menu Découverte 42 €

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, Purée de Fèves, Sauce aux Champignons

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

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

