

Menu à 60€50 TTC

Amuses bouches chauds et froids 4 pièces par personne servi à l'apéritif avec votre champagne

1ère Entrée :

- Foie gras de canard du Sud Ouest au Jurançon, son chutney d'abricots aux baies roses, petite brioche à tête

2ème Entrée au choix :

- Tournedos de bar, noix de saint jacques, homard sauce Champagne
- Cocotte de ris de veau, jambon braisé et champignons, sauce Madère

Possibilité de Pause glacée (Avec supplément de 2€60 TTC)

- Sorbet citron vert et Limoncello
- Sorbet framboise au Ratafia
- Sorbet pêche au Ratafia
- Sorbet grenade et Rhum blanc

Plat au choix :

- Filet de bœuf et foie gras de canard poêlé aux fruits de la terre sauce saveur truffe
- Magret de canard du Sud Ouest Rossini sauce Périgourdine
- Filet de mignon de veau cuit en basse température et son escalope de ris de veau coloré, jus truffé
- Noisettes de lotte rôtie aux trompettes de la mort, risotto crémeux safrané

Duo de nos régions sur un mesclun de jeunes pousses au vinaigre de Noix

Dessert au choix :

- Pièce montée classique 4 choux par personne
- Gâteau personnalisé aux différents parfums de votre choix :
- Charlotte aux poires et son coulis de fruits rouges
- Fraisier ou Framboisier (en saison) et son coulis de fruits rouges
- Mélodie aux trois chocolats et sa crème anglaise
- Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

Boissons :

- Côtes de Gascogne Maison TARIQUET *une bouteille pour 4*
- Bordeaux rouge *une bouteille pour 4*
- Eau plate en 1,5l *une bouteille pour 4*
- Café

