



Le Menu du Dîner

du 20/03 au 26/03

49 ENTREE, PLAT, DESSERT

Entrées

*Autour de la carotene de Cestas,
râpé carottes/papaye en vinaigrette, purée à l'orange,
fromage frais aux herbes, chips de lotus*

*Fricassée de champignons en raviole,
escalope de foie gras de canard poêlée,
bouillon de champignons crémé*

*Esturgeon fumé, génoise et compote de céleri,
mousse de lait citron/vodka,
caviar Akitania sélection "Réserve"
(supplément 6 euros)*

Plats

*Quasi de veau poêlé,
fricassée d'asperges vertes du Luberon
et légumes de printemps, sauce périgieux truffée*

*Lieu jaune snacké,
purée légère et fricassée de maïs doux,
poudre de bacon,
jus de viande à la poitrine de porc Noir de Bigorre*

*Selle d'agneau rôtie et frottée à la menthe fraîche,
petits pois, carotte fondante,
crumble de noix de pécan,
jus d'agneau gras*

Desserts

*Biscuit léger et crémeux praliné amandes/noisettes,
feuillantine, noisettes sablées,
crème et sauce citron jaune*

*Coque meringuée, glace chocolat,
confit et segments d'oranges,
biscuit chocolat brownies comme un vacherin*

*Chiboust à la mandarine impériale,
gelée de thé Earl Grey, biscuit amande/citron,
sauce et suprêmes de mandarine*

Suggestion

*Sélection de fromages de Pierre Rollet-Gérard
11 euros (ou 4 en remplacement du dessert)*

*Ce menu change chaque semaine
au gré des saisons
et de l'inspiration du chef et de son équipe*

*Prix nets exprimés en euros
Viande d'origine française*