

Pour un moment de plaisir gourmand 92 €

Le Foie gras de canard...
Confit au laurier et julienne de légumes,
Barbe à papa à la poudre de cèpe,
Pain grillé aux figues à la farine de châtaigne

L'asperge et le crabe tourteaux...
Biscuit moelleux et croustillant de crabe tourteaux,
Asperges vertes et morilles rissolées,
Jus crémeux d'asperges

Le Saint-Pierre...
Le Saint-Pierre snacké et cuit dans un beurre parfumé de vanille,
Sucrine et crème de petits pois, tuile de riz

Le Veau de l'Aveyron...
Filet de veau de l'Aveyron rôti au sautoir
Assaisonné d'œuf de hareng fumé,
Pommes de terre nouvelles et cébettes rissolées, pesto de roquette

Emulsion de chèvre frais...
Confit de figues aux agrumes, quelques copeaux de tome de chèvre

Le Chocolat Tulakalum...
Mousse de chocolat Tulakalum sur un sablé Breton au cacao,
Nougatine au grué et compotée de Rhubarbe

Les Fraises...
Quelques fraises rafraîchies d'une infusion de Basilic,
Pour un vacherin glacé au sorbet fraise,
Chantilly Mascarpone

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France et UE
Tout changement au menu est considéré à la carte
Prix nets – Hors Boissons