

MENU GASTRONOMIQUE

AUTOMNE

LES ENTRÉES

Tagliatelle de seiche & Lard de Colonnata

Safran. Fruit de la passion. Huile de persil.

Ravioles de langoustines & Bisque safranée flambée à l'armagnac

Oeufs de truite. Coriandre. Suprêmes de citron vert.

Noix de Saint Jacques rôties & Espuma chorizo

Chorizo ibérique grillé. Patate douce. Orange. Sel fumé.

Ris de veau & Jus de carotte et champignons

Carotte en deux textures. Oeufs de truites des Pyrénées.

Foie gras poêlé & Jus de légumes

Tombée d'épinards. Champignons poêlés. Voile de poireau fleuri.

Champignon du moment & Jus de mirabelles au cognac

Oeuf mollet mariné au café. Châtaignes grillées. Figue et raisin.

LES PLATS

Homard breton, déclinaison en trois temps

Queue de homard rôtie.

Bisque flambée à l'armagnac. Fenouil et Pêche.

Raviole de pince de homard. Bouillon perlé à l'huile de coriandre.

Rôti de lotte & Sauce au vin jaune

Champignons de saison.

Pigeon de Magescq & Jus flambé au whisky

Déclinaison de topinambour. Cacahuètes torréfiées.

Filet de boeuf de chalosse façon rossini. Jus de légumes.

Galette de pomme de terre à la truffe. Herbes fraîches.

CHEF
MATHÉ

MENU GASTRONOMIQUE

AUTOMNE

LES FROMAGES

Option à 10€ par convive.

Vous pouvez également remplacer le dessert par un fromage.

Soufflé au comté & Espuma à la moutarde

Pickles de graines de moutarde. Pousses de moutarde rouge vinaigrées.

Saint Marcellin chaud en croûte de panko

Glace rhum et raisin. Mâche acidulée. Noisettes caramélisées.

Éclair farci au gorgonzola

Poires caramélisées. Roquette en deux textures. Noix torréfiées.

Espuma de brie de Meaux & Cognac

Compotée de prunes épicée. Raisin. Huile de roquette.

Assiette de trois fromages locaux

Fruits de saison. Salade vinaigrée. Fruits secs.

LES DESSERTS

Vous pouvez demander des suggestions de gâteaux.

Chocolat et Cacahuète

Mousse au chocolat. Cacahuète en deux textures. Chantilly miel vanille.

Clémentine et Chocolat

Voile de café au lait. Mousse au chocolat. Clémentine en deux textures.

Châtaigne et Armagnac

Châtaignes en deux textures. Crème vanille et cannelle. Suprêmes d'orange.

Citron et Basilic

Tarte déstructurée au poivre timut. Chantilly au basilic.

Poire et Orange

Vin rouge épicé. Crème vanille et orange. Noix de pécan torréfiées.

Ananas et Noix de coco

Panna cotta coco. Ananas rôti au rhum. Chantilly au citron vert.

CHEF Mathie