

Menu automne

GASTRONOMIQUE

LES ENTRÉES

Gravelax de daurade royale & Bouillon magique
Algue nori. Carpaccio de radis. Shiso. Huile de coriandre.

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. Tuile de comté. Patate douce. Sel fumé. Orange.

Foie gras poêlé & Jus de légumes
Tombée d'épinards. Champignons poêlés. Voile de poireau fleuri.

Champignon du moment en deux textures & Jus de mirabelles au cognac
Oeuf mollet mariné au café. Châtaignes grillées, figue et raisin.

LES PLATS

Ballotine de sole aux girolles & Espuma au foie gras
Déclinaison de topinambours. Cacahuètes de Soustons.

Homard Breton en deux services
*Queue de homard rôti au beurre noisette. Bisque flambée à l'armagnac.
Raviole de pince de homard. Bouillon perlé.*

Pigeon de Magescq & Jus flambé au whisky
Déclinaison de panais. Cacahuètes de Soustons.

Filet de bœuf de Chalosse rôti & Jus de légumes à l'ail noir
Fleur de pomme de terre. Purée de courge butternut. Panais frit.

Millefeuilles de légumes & Espuma au reblochon
Cèpes à l'huile de truffe. Thym. Ciboulette.

Menu automne

GASTRONOMIQUE

LES FROMAGES

Option à 10€ par convive. Vous pouvez remplacer le dessert par un fromage.

Figues farcies au fromage de chèvre

Poudre de pain grillé. Salade frisée. Noix caramélisées.

Poire Farcie au gorgonzola

Roquette en deux textures. Raisins. Châtaignes grillées.

Bâtonnet de comté pané

Espuma à la moutarde. Salade frisée vinaigrée. Olives noires.

Espuma de brie de Meaux et poireau brûlé

Compotée de prunes épicée. Amandes torréfiées. Huile de roquette.

Panacotta au bleu d'Auvergne

Coulis de cerise noire. Raisins. Poudre de pain grillé. Noisettes torréfiées.

Assiette de trois fromages locaux

Salade vinaigrée. Coulis de cerise noire. Fruits secs. Fruits de saison.

LES DESSERTS

Vous pouvez également 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. Menthe.

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

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

CHEF *Mathé*