

Menu bistonomique

Prix :39,00€

Entrée

Foie gras de canard au piment d'Espelette IGP sud-Ouest, chutney de mangue, oignons rouges et vinaigre de cidre

OU

Oeuf cocotte au foie gras de canard du Sud-ouest et mouillette au pain d’épices

****

Poisson

Dos de cabillaud contisé au chorizo sauce safran

OU

Tartelette aux noix de Saint-Jacques snackées, gambas, et moules décortiquées sauce champagne

****

Viande

Tournedos de noix de veau au sel au romarin cuisson basse température
et son jus de veau au vin blanc

OU

Suprême de pintade farce au abricots marinés au Monbazillac sauce aux truffes

****

Fromage

Trilogie de fromages affinés et salade

****

Dessert