



Menu Plaisir (personnel de cuisine inclus)

Prix :33,90€

Mise en bouche du moment

Entrées

Rillettes maison de saumon rose à l'aneth, crème légère au citron vert, jus flash aux herbes fraîches

OU

Milles feuilles de poires pochées au Jasnière, foie gras et filet de canard , réduction Balsamique

OU

Aumônière crousti croquant périgourdine, vinaigrette à l'huile de truffes

Poissons(supp 6,00€)

Marmite de joue de loup de mer et écrevisses ,crème safranée Dis de lieu jaune poêlé et son beurre blanc monté aux moules

OU

Pavé de sandre rôti à l'huile d'olive, crème de crustacés au vin de jasnière

OU

Dos de cabillaud piqué au romarin, jus de viande aux petits lardons

Instant fraîcheur au choix

Plats

Croustillant de canard confit , jus corsé au foie gras et au vin de Banyuls

OU

Suprême de pintade rôti au beurre d'herbes, fondue d'oignons rouge flambée à l'Armagnac

OU

Carré Gourmet Traiteur

Noix de veau rôtie au thym et jus de cuisson réduit aux trois poivres

Fromages

Assiette du maître affineur et son mesclun

Desserts

(Dessert possible, demandez la carte de notre pâtissier partenaire)

Café

Inclus dans nos menus : Le pain