

Dîner Royal

Prix :65,00€

Patience surprise

****

Entrée froide

Gaspacho de betteraves aux fruits rouges, sorbet citron acidulé, gambas juste saisies

OU

Tartare d'espadon façon ceviche, purée d'avocats aux agrumes, gressin au sésame

OU

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, compotée d’oignons rouges au Porto

OU

Entrée chaude

Escalope de foie gras, raisins marinés au Monbazillac

OU

Velouté de cèpes, œuf de poule poché, émulsion au Porto

OU

Aumônière de homard, concassée de tomate et jus émulsionné au safran

****

Plat

Quasi de veau, gratin de champignons du moment, jus au thym et à l’ail

OU

Magret de canard pépite de foie gras, jus au balsamique, pomme purée truffée

OU

Filet de bœuf poêlé, gratin de champignons du moment, ail en chemise, sauce Périgueux

OU

Dos de cabillaud cuit à basse température, risotto crémeux au parmesan, émulsion à l'huile de truffe

OU

Filet de loup doré au beurre demi-sel, velours de carottes des Sables au cumin, émulsion au jus de coquillages

****

Fromage

Assortiment de fromages régionaux et son mesclun à l'huile de noix

****

Dessert

Mille-feuille citron meringué

OU

Entremets aux fruits frais de saison

OU

Choux craquelin, crème légère pralinée

OU

Macaron framboise mousseline vanille

OU

Pièce montée : devis sur demande

****

Mignardises