



Saveur

Prix :42,70€

Entrée au choix

Mousseline de Saint-Jacques, sauce grelette et mesclun

OU

Tartare de saumon, crème fouettée aux fines herbes

OU

Assiette du fumoir (magret et confiture de figues, saumon crème acidulée et mesclun

OU

Assiette landaise (foie gras, magret fumé, gésiers de volaille, salade mélangée)

OU

Mise en bouche 3 par personne à définir (- 3 euros)

Poisson au choix

Pavé de saumon à la crème d'aneth

OU

Filet de sandre sur tapenade et julienne légumes, concassée de tomates

OU

Cocotte de lotte et pétoncles à la duglérée

OU

Filet de merlu en croute de pesto, réduction basquaise

(Garniture poêlée de légumes)

OU

Viande au choix

Supreme de poulet jaune, purée de figues, réduction au porto

OU

Le Marmiton

Cuisse de canard confite à l'orange

OU

Pavé de veau à la crème de champignons des bois

OU

Supreme de pintade sauce malaga

(Garniture gratin dauphinois et tomate provençale)

Fromage

Sélection de fromages (3) mesclun de salade

OU

Toast de brie, salade mélangée et noix

OU

Chèvre gratiné et salade de jeunes pousses

Dessert au choix

Framboisier, fraisier, poire caramel, mangue/passion, charlotte africaine, forêt noire, chocolat amer, etc.

Au choix 2 gâteaux en pièce montée (sup 1), ils sont dressés sur support et présentés sur table avec feux scintillants

Farandole de desserts (sup 1. 50) : Ex ; mini crème brûlée, mousse chocolat, crème caramel, tartelettes, panacotta, etc.

Pain

Café/spéculoos

Nos desserts sont accompagnés d'une crème vanille ou d'un coulis de fruits