



## Menu Saveur

Prix :51,00€

### Entrées

Tartare de bar, confit de betteraves au vin rouge

Mille-feuille de saumon fumé maison, avocat, mangue, chantilly wasabi

Bavaroise de coquillages et crevettes roses

\*\*\*\*

### Poissons

Bruschetta de saumon et légumes marinés

Filet de cabillaud gratiné à la bordelaise

Viennoise de dorade, risotto de légumes

Filet de bar légèrement fumé et grillé, tartare de tomates

\*\*\*\*

### Viandes

Cœur de faux-filet à la plancha, confit d'échalotes et vinaigre de xérès

Craquant de filets de caille, purée de patates douces aux épices

Cuisse de canette comme un coq au vin

Magret de canard et ses légumes du soleil

\*\*\*\*

### Fromages

Trilogie de fromages affinés et mesclun

Duo basque de brebis, confiture de cerises noires

\*\*\*\*

### Desserts

Sweat sarrasin (cheese-cake, sablé sarrasin, ananas à la sauge)

# Château de la Pigossière

---

Dôme coco passion (sablé coco, rocher coco, mousse passion)

Crumble au fil des saisons

Tarte framboise & sésame noir

Tatin poire-chocolat