

"Dis moi OUI" (1ère partie)

Prix :95,00€

En accueil dégustation façon Sud-Ouest

Autour du foie gras : Mi cuit, Carpaccio sel de Guérande, sur un velouté d'asperges vertes en crème brulée, en pastilla.

Découpe d'un jambon sec, d'un jambon persillé...

Nos idées soleil

Toast de pain grillé au beurre de truffe et fleur de sel

Queue de gambas au pamplemousse et marasquin

Queue de langoustine, compote de mangue

Tarte fine provençale

Emincé de caille au vinaigre balsamique blanc et estragon

Gaspacho tomate et concombre, petite paille de légumes grillés

Petits pots de tomates aux herbes fraîches, œufs de caille pochés.

Terrine de foie de volaille au Jurançon

Tartare de daurade aux mangues, huile de vanille

St Jacques à l'huile de noisette

Pastèque surprise aux trois couleurs, huile parfumée aux agrumes

La cuisine devant vous

3 animations culinaires dont 2 au choix

Le bar à tapas : Farandole de poisson, viande, légumes à la plancha (sous forme de mini brochette ex : espadon, lotte, St Jacques, courgette, onglet, etc.)

Exotique : Gambas en feuille de brick, au lait de coco, crabe farci, espadon citron vert

Le Mareyeur : Huitres et bulots en dégustation

Domaine de Quincampoix

Au delà des Alpes : L'Italie à vos pieds avec ses risotto, ses pâtes cuisinés, ses bruschettas, ses minis pizzas

Le terroir : Escargots et pied de porc en fricassée, quenelle soufflée, cuisse de grenouille (Suppl. 2€/pers)

Le bar à sushi/maki (Suppl. 4€/pers)

Mise en bouche servie à table

Au choix

Pastilla de foie gras, verdurette balsamique

Caviar de courgettes, grison crème de parmesan

Tartare de bar et avocat, vinaigrette mousseuse

Tortellinis à la truffe blanche d'été

Melon confit, ratafia champagne, chips de parme

Velouté d’asperges vertes, foie gras plancha

Gambas à l'huile de citron, gaspacho tomate/concombre

Nos deux farcis (pomme de terre ratte et champignons) à notre façon

Mini soufflé crabe, coulis langoustine

Milk shake céleri/bacon

Brouillade d'œuf vodka, saumon fumé

Brandade de haddock et poivrons grillés

St Jacques plancha, mousseline de cresson

Pousse aux crevettes