

Menu Découverte 42 €

Les Asperges Blanches des Landes

Hollandaise à l'Ail des Ours de nos Forêts

Ou

Le Foie Gras de Canard (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée, Chutney de Rhubarbe, Brioche Maison

Ou

Le Saumon de Norvège

Fumé par nos Soins, Bavaroise d'Asperges, Sucrine

Ou

Le Veau en Cromesquis

Mijoté de Veau à la Bière, Crèmeux de Céleri

Le Filet de Bar

Rôti sur Peau, Riz Vénéré au Vin Rouge, Emulsion Parmesan

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Garniture Bourguignonne, Jus Court

Ou

Le Sandre (sup. 3 €)

Cuit en Vapeur, Navarin de Légumes Printaniers

Ou

Le Grenadin de Veau (sup. 3 €)

Purée de Pomme de Terre, Sauce Marchand de Vin

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

Le Foie Gras de Canard

En Escalope Poêlée, Citron Vert en Textures

Le Bar Sauvage

Rôti sur Peau, Sabayon Verveine, Fraîcheur de Légumes au Vieux Balsamique

Le Carré d'Agneau

Petits Pois, Fèves et Pommes de Terre au Jus d'Agneau

La Forêt Noire en Parfait Glacé

Crumble Cacao, Gel Amarena

