

Menu Découverte 42 €

Le Lomo Ibérique

En Chiffonade, Cake aux Noix, Mousse de Chèvre Frais

Ou

Le Crabe Bleu de Méditerranée

La Chair en Émietée, Mangue, Avocat,
Écume de Coco Parfumée au Fruit de la Passion

Ou

L'Œuf "BIO"

Dans l'idée d'un Œuf Meurette aux Champignons, Croustillant de Lard Colonata IGP

Ou

La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Fine Gelée de Cidre, Chutney de Pomme Caramélisée, Brioche Maison

L'Aile de Raie de Bretagne

Poêlée Meunière, Lentilles Vertes du Puy à l'Étouffée, Sabayon au Lard Fumé

Ou

Le Poulpe (sup. 5 €)

Rôti à la Plancha, Écrasé de Pomme de Terre, Légumes Glacés, Jus de Bouillabaisse

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti, Pressé de Pomme de Terre façon Sarladaise, Légumes Confits, Jus de Canard

Ou

L'Entrecôte de Veau (sup. 3 €)

Rôtie au Sautoir, Purée de Pomme de Terre, Sauce Albufera

Dessert au Choix

Menu "En Attendant Noël" 62 €

Le Homard

Décortiqué, Macédoine de Céleri Truffée, Sauce Rémoulade Aérienne

Ou

Les Saint-Jacques

En Carpaccio, Crème Citronnée au Caviar Harenga

Ou

Le Foie Gras du Sud-Ouest

En Escalopes Poêlées, Poire Pochée aux Épices Douces, Réduction de Vieux Porto et Pain d'Épices

Le Chevreuil de nos Forêts

Rôti, Pomme Duchesse, Butternut en Textures, Sauce Grand Veneur

Ou

La Poulette de chez Arnaud Tauzin

En Rouelle Rôtie au Foie Gras, Légumes en Couleurs, Sauce Poulette Truffée

Ou

Le Bar Sauvage aux Écrevisses

Rôti sur Peau, Gnocchis de Courge Muscade, Légumes d'Automne Confits, Sauce Nantua

La Bûche de Noël Maison

Mousse Légère au Café Arabica BIO, Crèmeux Kalamansi,
Ganache Praliné Noisette et Biscuit Pain de Gênes