

Menu Gourmet (3 plats) 40 €

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Entrées

19 €

Daube de cèpes à la liqueur de noix et escalope de foie gras poêlé

Ou

Bisque de homard, lasagnes de légumes croquants

Ou

Salade de poitrine de pigeon, jus acidulé au vinaigre de Banyuls

Plats

23 €

Filet de barbue braisé au jus de viande et ventrèche séché

Ou

Fricassée de coquelet aux morilles et asperges

Ou

Grenadin de veau au sautoir, sauce Albufera

Plateau de Fromages

10 €

Desserts

10 €

*Biscuit madeleine, fraises marinées au Sautignac, crème vanille et
granité Champagne*

Ou

Soufflé glacé Irish coffee, émulsion à l'arabica

Ou

Comme un cigare, crémeux au chocolat et noix caramélisées