

Menu Tradition

35€

Mise en bouche

~ ~ ~

Marbré de foie gras aux figues fraîches, à l'eau de vie de poires Williams

Pain toasté aux céréales, confiture maison

Ou

Sur sa tranche de pain d'épices tiède, filets de cailles rôtis et saupiquet de foie de

volailles monté à l'huile d'olives

Ou

Escalopes de foie gras frais grillées, caramélisées au Muscat,

Doucette à l'huile de noix

~ ~ ~

Filet de bar de ligne, flambé au pastis doux et parfumé,

Sel Gruissan aromatisé au fenouil et romarin

Ou

Pot au feu de lotte et mini légumes en cocote.

Ou

Demi-homard frais façon thermidor (2pers minimum),

Brunoise de légumes, égorgée au citron

Ou

Paume de ris de veau braisée au porto,

Primeurs glacés à blanc

Ou

Noisette de filet mignon d'agneau en crépine,

Mousseline forestière, jus aromatisé au thym

Ou

Le bœuf aveyronnais de race Salers en trois parties,

Entrecôte, faux filet, et filet

~ ~ ~

Chariot de fromages affinés

~ ~ ~

Dessert au choix de la carte