

Menu Tradition

39€

Mise en bouche

~ ~ ~

Foie gras de canard maison, salade de mâche et cerneaux de noix, vinaigrette légère à l'huile de noisettes

Ou

Petite salade tiède d'asperges d'ici, vinaigrette onctueuse

Au Raz el anout

Ou

Escalopes de foie gras grillées, caramel de betteraves

Doucette à l'huile de noix

~ ~ ~

Pépites de lotte bardées au jambon de la Caune,
Petit jus de daube lié

Ou

Gradlax en duo de saumon, ventrèche crousti-fondante

Blinis de pomme de terre et Espuma d'Espelette

Ou

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

Ou

Filet de bœuf façon Rossini, escalope de foie gras

Crème de morilles

Ou

Quasi de veau snacké, moelleux, cuit basse température,

Jus à la sauge

Ou

Cuissot de chevreau de Combeville

Confit à la graisse de canard et farigoule

~ ~ ~

Chariot de fromages affinés

~ ~ ~

Dessert au choix de la carte