

Menu Tradition

39€

Mise en bouche

~ ~ ~

Foie gras de canard maison,
Salade de mâche, vinaigrette légère à l'huile de noix,
Figue rôtie, confiture du moment

Ou

Assiette Ibérique de jambon Patta Negra
Toast tièdes et noisette de beurre d'Échiré

Ou

Escalopes de foie gras grillées, caramel de Maurry
Doucette à l'huile de noix

~ ~ ~

Filet de St-pierre poêlé à l'huile de Lucques
Beurre blanc

Ou

St Jacques en demi-coquilles
Crème de crustacés et jambon Ibérique

Ou

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

Ou

Caillette farcie aux trois pommes et foie gras
Cuisson longue basse température

Ou

Filet de bœuf « Aberdeen-Angus »
Crème de whisky

Ou

Pluma de jambon Ibérique crousti-fondante à la plancha,
jus réduit à la farigoule

~ ~ ~

Chariot de fromages affinés

~ ~ ~

Dessert au choix de la carte