

MENU « DEGUSTATION » PRINTEMPS
65 €

*Pour débiter,
Œuf de poule*

Cuit à 60 °C, crème fumée, asperges vertes & caviar d'Aquitaine

*Ensuite,
Langoustines*

En raviole, chou mijoté au jus, « hollandaise » & rouelles d'échalotes confites au vinaigre

*Puis,
Turbot*

En croûte des minorités, jus d'une mangue le tout rehaussé d'une huile de combawa

*Pour suivre,
Agneau de tradition française,
Artichauts poivrade & jus lié à la moutarde « savora »*

TENTATIONS SUCREES

*Pamplemousse, orange & aloe vera,
Tuile croustillante au fromage blanc & glace beurre- citron*

*Poire
Pochée servie froide, parfait glacé à la vanille, florentin & chocolat chaud*

*Kouign Aman aux pommes,
Glace au caramel au beurre salé à la fleur de sel de Guérande*