

Menu Saveurs et Finesse 42,00€

Entrée+plat 32,00€ ou Plat+dessert 29,00€

du 1er au 30 Novembre 2019

Patience du moment

~ ~ ~

Foie gras de canard aux poires, chutney de fruits d'automne, toasts à l'ancienne

Ou

Crème de châtaignes et foie gras frais poêlé, croustillant de Serrano, note de noisettes

Ou

Ravioles d'écrevisses au chorizo ibérique, émulsion de crustacés et huile d'olives

~ ~ ~

Croustillant de sandre, jardin de légumes à l'huile d'Argan, mesclun d'herbes

Ou

Gigot d'agneau de 7 heures au romarin, gratin de pommes de terre à la tomme du limousin,

espuma de chou au lard

Ou

*Parmentier de canard confit aux marrons, crumble de foie gras et quelques champignons
des bois, jeunes pousses de salade à l'huile de noix*

~ ~ ~

Planche de fromages affinés, et son mesclun de salade

Ou

Moelleux au chocolat grand cru Guanaja et son cœur coulant au praliné

Ou

*Pommes AOC du Limousin caramélisées sur un sablé breton,
chibouste au Grand Marnier*

Ou

Notre vacherin glacé, monté minute, parfum crème brûlée et amandes

~ ~ ~

Mignardises