

Menu Paint Pylvestre

MISES EN BOUCHE

Huître en Tartare aux Saveurs Basques Mini Dôme de Courge comme une Panna Cotta Vol au Vent de Ris de Veau

LES ENTRÉES AU CHOIX

Duo de Langoustines

Tartare de Langoustines au Kumquat et consommé de Langoustines, Déclinaison Autour du Navet & Langoustine en Tempura avec une Mayonnaise à la Cacahuète

ou

Œuf Parfait

Crème de Comté Bio au Jus de Volaille, Truffes du Périgord & Mouillette

LES PLATS AU CHOIX

Duo de Saint-Jacques et Filets de Rouget Rissolés Sur Mousseline de Panais et Girolles, Ecume Iodée

ou

Pavé de Cerf Pané à la Pistache Crème de Topinambours, Petits Légumes Rôtis et Copeaux de Truffes du Périgord

LE DESSERT

Création Gourmande Autour du Chocolat, du Praliné & de la Mangue

MIGNARDISES

Le Menu est à réserver avant le 28 Décembre 2022 - Quantités Limitées

Nous ne Travaillons Que des Produits Frais tout au Long de l'Année

Gault&Millau 2022-2023