

MENU à 60€

(Hors boissons)

Entrées au choix :

Croustillant de Chèvre et Langoustines au Saumon fumé

*Duo d'Asperges en Tartare, rosace de jambon de pays,
crème truffée*

Terrine de Foie Gras et son chutney à la poire

Suggestion à 3,50€ le verre 6cl de Jurançon pour accompagner le foie gras

Plats au choix :

*Gigot d'Agneau 7h au miel et thym
accompagné d'une jardinière de légumes*

*Duo de Lotte et Saint-Jacques, émulsion langoustine,
tagliatelles et purée de brocolis*

*Filet de Boeuf, sauce périgourdine
servi avec son gratin dauphinois et mousseline de céleri*

Desserts au choix :

Nid Chocolaté de Pâques, coulis caramel
Mille-Feuille au Grand Marnier, coulis framboise
Tiramisu à la Fraise, biscuit rose de Reims