

Les Entrées

Homard de Bretagne
Rafraîchi et Cœur de Laitue
42€

Bar de Ligne
Finement Cuisiné à Plat
Râpé de Jeunes Légumes
29€

Foie Gras
De Canard Landais
Cuit au Torchon
38 €

Caviar Oscietre d'Aquitaine
Oeuf de Poule Cuit en Cocotte
120 €

Châtaignes
Fin Velouté et Amandes Torréfiées
22€



Menu

« Déjeuner »

Servi en 3 Petites Séquences Surprises
pour l'ensemble des convives
60 € par personne

Les Desserts

Charlotte aux Framboises
Gâteau servi entier sur table avec Saucière de Fruits Rouges
pour plusieurs 20 € par personne

Soufflé "Grand Marnier" Sorbet Orange Sanguine 25 €

Mi-cuit au Chocolat
Grand Cru de Guanaja et Glace Vanille 23 €

Fromages Frais et Affinés 25 €

Les Poissons

Turbot
Doux Cuisiné aux Aromates
Petits Légumes du Potager
72 €

Bar de Ligne
à l'Huile d'Olive
et Cèpes en Bordelaise
55 €

Les Viandes

Oubaille
Fermière de Basse-Cour,
Sauce Périgueux et Sucrine
48 €

Côte de Bœuf
Rôtie au Sautoir
Garniture "Grand-Mère"
et Champignons
Pour deux convives 62 € par personne