

## *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

## *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

« Découverte »

Servi en 5 séquences surprises  
pour l'ensemble des convives 120 € par pers.

Accord « Mets Vins »  
70 € par pers.

## *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