

une cuisine d'exception

Diner

Nougat de magret IGP

Chutney de framboises «fruité-épicé»
Croustille aux noisettes

Ou

Langoustine et Gambas

Lait de légumes et croustillant aux épices



Veau de région

Cuisson basse température
Jus de veau aux morilles
Pommes fondantes et légumes de saison

Ou

Cabillaud et Saint-Jacques

Crème de cresson au citron noir
Ecrasé de pommes de terre au citron
Salpicon de légumes de saison



Le chocolat

Finger chocolat Jivara, crémeux namelaka,
Caramel fudge, tuile croustillante

Ou

Fraises garriguettes

Gel de vendanges aux épices, air de citron
Noix de pécan croustillantes



une cuisine d'exception
en un vol

Diner

Foie gras originel IGP Sud-Ouest

Légumes croquants condimentés
Chips d'artichauts violets

Ou

Homard rafraichi au yuzu

Fruits et légumes en salpicon
Salade d'herbes acidulées



Bœuf Gascon braisé au malbec

Jus miroir réduit
Légèreté de pommes de terre truffée

Ou

Saint-Jacques

Confites au beurre au beurre noisette,
Sauce martini dry, légumes de saison punchés aux agrumes



Chocolat Manjari Valrhona

En crémeux, croustillant et sablé
Sirop de cacao fermenté, glace au lait et Guanaja

Ou

Pavlova

Fraises et framboises au sucre de violette
En tartare sous un yaourt maison à l'huile d'olive
Sorbet fruité du MOF Philippe Faur

