

B



Menu festif

ENTREPRISES & SÉMINAIRES

FORMULE DÉJEUNER

49€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE.

FINE GELÉE DE CRUSTACÉS,
crevettes grises et chair de tourteaux, agrumes et croutons à l'encre.

SUPRÊME DE PINTADE FARCI AUX CHAMPIGNONS,
millefeuille de pommes de terre et cèpes, un jus court.

BISCUIT MOELLEUX AUX ZESTES CONFITS,
crème touron et sa marmelade d'orange amère et chocolat guanara.

B



Menu festif

ENTREPRISES & SÉMINAIRES
FORMULE DÉJEUNER
60€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS,
compotée d'oignons doux de Citou, pommes et poires acidulées,
gelée de coing et brioches maison.

PAVÉ DE LOTTE DE LIGNE,
poêlé au beurre de citron noir, légumes racines truffé, jus de cuisson.

BUCHETTE AU CROUSTILLANT DE PRALIN,
sa crème prise noisette et chocolat Dulcey.

B



Menu festif

ENTREPRISES & SÉMINAIRES

FORMULE DÎNER

85€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE.

FOIE GRAS AU NATUREL,

Gelée de coing et brioche feuilletée maison.

MIGNON DE VEAU RÔTI,

frégola sarda lié au safran et parmesan, un jus court.

CRÈME BRULÉE AU THÉ EARL GREY,

Biscuit miel et citron, mousse légère vanille yuzu.

B



M enu festif

ENTREPRISES & SÉMINAIRES

FORMULE DÎNER

104€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE.

SOUFFLÉ DE SAINT-JACQUES,
céleri comme un risotto aux cèpes et vin jaune.

PAVÉ DE TURBOT SAUVAGE GRILLÉ,
gros légumes racines et agrumes, une hollandaise légère.

TRANCHE DE GALICE MATURÉ GRILLÉ,
gnocchis aux truffes et oignons, un jus de Bœuf.

BUCHETTE AU MARRONS CONFITS MAISON,
, son biscuit châtaigne, crème glacée Bailey et gruée de cacao.



Menu dans le noir

DÎNER GASTRONOMIQUE À L'AVEUGLE

100€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE.

FOIE GRAS DE CANARD,

cuit au naturel, truite fumée et gelée de sangria, pommes, poires, coings confits aux épices douces et sa brioche maison.

SAINT PIERRE GRILLÉ,

haricots de Castelnaudary en texture cuisiné à la soupe de poisson.

VOLAILLE DE FRÈRES RIQUET,

farci forestière, gnocchis aux piments d'Espelette, caviar de cèpes et ventrèche de chez Duler, un jus court.

CHÂTAIGNE DE LA MONTAGNE NOIRE,

vanille de Tahiti et whisky tourbé.

CAFÉ ET MIGNARDISES.