

Menu / Carte

Menu du Gourmet 55 €
(Entrée/ Plat / Fromages/ Dessert)

Nos entrées

Champignons du moment / 26 €

Poêlés à la graisse de canard, pommes de terre mousseuses beurre noisette, chips d'ail.

Tourteau / 25 €

En Conchigliés farcis, consommé de tomates au thym frais, basilic frit, caviar d'aquitaine.

Le traditionnel Foie Gras de Canard / 25 €

Mi-cuit au Porto, condiment passion/raisin, Brioche toastée.

Langoustines / 26 €

(Plat signature)

Rôties et en royale, brioche grillée, jus des pinces réduit, émulsion aux herbes fraîches.

L'œuf parfait / 25 €

Crèmeux d'artichaut confit, vieux parmesan, émulsion lard alsacien, crispy lard fumé.

Nos viandes

Ris de Veau croustillant / 32 €

(Plat signature)

Girolles crémeuses et sautées, noisettes grillées, citron confit, émulsion maïs.

Cochon noir de Bigorre / 30 €

L'échine rôtie à la fleur de sel, crèmeux pommes de terre, jus de viande huile de moutarde.

Carré de veau / 31 €

En cuisson douce, choux fleur dans tout ses états, jus de veau au vadouvan.

Nos poissons

Turbot / 29 €

Cocos de Paimpol en deux cuissons, jus des têtes aux coquillages.

Homard de nos côtes / 32 €

Confit de carottes/passion, huile basilic, bouillon crème des carapaces.

Plateau de fromages affinés 18 €