

'SAVEURS D'EXCEPTION'

- Menu 'ÉTÉ' en 6 services 135
 - Menu **NM** Champagne Barons de Rothschild 180
-Une bouteille de champagne pour 2 personnes-
 - 'Accords vins' - 80
- Chaque mets est accompagné d'un verre de vin de 10cl

2017 Bourgogne 'Ana'
Domaine Comte Senard

v v v v v

2016 Graves
Château Ferrande

v v v v v

2014 Pessac-Leognan
Château Bouscaut

ou

2014 Pommard 'Clos du Colombier'
Domaine Huber-Verdereau

v v v v v

'La Découverte du Chef Sommelier'

v v v v v

2017 Cerdon
Domaine Renardat-Fache

ou

20 ans Porto Tawny
Graham

Pour Patienter... 'Amuse-bouches' du moment

◇◇◇◇◇◇◇◇

Nos hors-d'oeuvre

Petits pois et mousserons
Poisson des criées à cru, sarrasin et caviar Kristal Gold
Pâté en croûte de canard et foie gras

◇◇◇◇◇◇◇◇

Macaroni gratinés

fin ragoût de truffe d'été 'Tuber Aestivum'

◇◇◇◇◇◇◇◇

Poissons sauvages de nos côtes 'Pêche durable'
-selon les arrivages-
artichauts *-cuits, crus et en tempura-*, sauce au vin jaune

ou

Pigeonneau

-le suprême rôti et la cuisse confite-,
chou de printemps et rhubarbe, condiment épicé

◇◇◇◇◇◇◇◇

Fromages

élevés par Bernard et Jean-François Antony

◇◇◇◇◇◇◇◇

Dessert au choix

DESSERTS



Fruits rouges de France

-fraises, framboises, myrtilles, ...-,
marmelade et sorbet à l'hibiscus

Soufflé 'classique' au Grand Marnier

biscuits à l'orange amère et chocolat

Nos 'Religieuses'

chocolat et praliné, glace au grué de cacao

Soufflé fort en goût de chocolat

sauce au piment d'Espelette

Rhubarbe et fraises

-cuites, crues et en marmelade-, glace au lait ribot et granola

Sorbets aux fruits et glaces crémeuses