

# 'SAVEURS D'EXCEPTION'

- Menu 'PRINTEMPS' en 6 services 135
  - Menu **NM** Marguerite Guyot 'Séduction' Blanc de Blancs 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 morilles

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

◇◇◇◇◇◇◇◇

**Macaroni gratinés**

étuvée de morilles au vin jaune

◇◇◇◇◇◇◇◇

**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