

Amuses bouches

Entrée n°I – La Langoustine

Langoustine rôtie, fine raviole ouverte de légumes croquants, bouillon infusé au combava

Entrée n°2 – Le Foie Gras

Foie gras poêlé, poire caramélisée, jus au vin rouge et crumble de pain d'épices

Plat n°I – La Saint-Jacques

Saint-Jacques snackées, purée de panais à la vanille, émulsion de citron confit et noisettes torréfiées

Plat Principal – Le Veau

Filet de veau rôti, jus réduit à la truffe, mousseline de céleri et tuiles de parmesan

Assiette de Fromages du Pilat

Sélection affinée du terroir du Pilat, servie avec chutney de figues et pain aux noix

Prédessert – Crème Surprise

Crème légère à la vanille, cœur coulant de fruit de la passion et éclats de meringue

Dessert – Autour des Agrumes

Sphère croustillante aux agrumes (orange sanguine, citron vert, pamplemousse), mousse légère au mascarpone, sorbet mandarine

