

MENU DÉCOUVERTE

Menu identique pour l'ensemble des convives

139 Euros

L'HUITRE DE PRAT-AR-COUM « O »

À peine saisie au Binchotan,
Émulsion d'un Beurre blanc acidulé



LE PÂTÉ EN CROÛTE

Fruits du Mendiant et Foie Gras de Canard du Sud-Ouest,
Fine Gelée à l'Eau de Vie de Sorbier des Montagnes



L'AILE DE RAIE DES CÔTES BRETONNES

Rôtie sur l'arête puis cuisinée à la Grenobloise,
Gnocchis de Fine de Ratte du Touquet à la Truffe Fraîche de Chinon



LE PALERON DE BŒUF « WAGYU »

À la fois grillé et confit en tortellinis,
Poire de Terre tout juste glacée, Jus réduit



LE ROQUEFORT D'AVEYRON

Glacé, Pruneaux d'Agen au vin de Porto et Miel du Gâtinais



LE SOUFLÉ « ROTHSCHILD »

Grand Marnier « Cordon Rouge », Fruits Confits,
Glace à la Vanille Bourbon de Madagascar