

# MENU DÉCOUVERTE

*Menu identique pour l'ensemble des convives*

**139 Euros**

L'HUITRE PRAT-AR-COUM « 0 »  
A peine saisie au Binchotan,  
Beurre Blanc Acidulé à peine émulsionné



**LE PÂTÉ EN CROUTE**  
Cochon Roi Rose de Touraine et Foie Gras de Canard du Sud-Ouest,  
Fine Gelée à l'Eau de Vie de Sorbier des Montagnes,  
Fruits du Mendiant



**LE SAINT-PIERRE DES CÔTES BRETONNES**  
A la fois Grillé et Confit à la Vapeur d'Agrumes,  
Courgette et Aubergine en Fine Tartelette au Comté d'Alpage,  
Echalotes Grises au Pedro Ximenez



**LE CANARD AU SANG**  
Cuit à la Goutte au Miel blanc caramélisé,  
Textures de Navet et Dattes Medjool,  
Soupçon de Pollen



**LE ROQUEFORT DE LA MAISON PAPILLON**  
Glacé, Pruneaux d'Agen au vin de Porto et Miel du Gâtinais



**LA RHUBARBE ROUGE**  
Comme une Tarte Gourmande à l'Amande de Provence,  
Crèmeux au Disaronno