

Menu Saveurs

2 plats à 42 € et 3 plats à 48 €

Nos formules

2 plats	42,00 €
3 plats	48,00 €

Entrées

Terrine de Foie Gras de Canard entier, Chutney fraises, crumble basilic, touche balsamique et micro-pousses deci-delà...

Grosses Crevettes juste snackées, laquées chili sauce, artichaut bouton grillé parsemé de cacahuètes torréfiées, mousse paprika fumé

Plats

Pavé de veau, crème sauge de mon jardin, mousseline façon Aligot Lacaunais et poêlée de fèves à l'Ail Rose de Lautrec

Bar grillé, croûte salée, pesto citron confit basilic, petit gratin de légumes

Desserts

Dôme chocolat matcha sur craquant rose des sables...

Maxi-Chou praliné façon profiterole