



Exemple de Menu De Nos Terroirs

LA MER "SELON L'ARRIVAGE"

Le saumon Français ; fumé artisanalement, betterave marinée au sucre sel,
La morue, le maigre ; en brandade aux herbes,
En raviole végétale fraîcheur, crème fermière condiments.

LE BAR DE LIGNE DE "LA COTINIÈRE"

Cuit à la vapeur douce, parfumé de cèbes,
Embeurré de courgettes à l'estragon, son caviar et beignet de fleur,
Émulsion mouclade huile d'olives et truffe d'été.

LE CANARD LANDAIS

Rôti en cocotte, foie gras façon moelle,
Abricot vinaigre, rattes en sautoir au beurre,
Jus fond de fonte classique.

NOTRE SELECTION DE FROMAGES

Plateau de fromages affinés sélectionné par Mr Thomas, notre Maître d'Hôtel.

LES FRUITS ROUGES D'ALTITUDE

Framboises, myrtilles, cassis et groseilles,
En salade liée d'une vinaigrette vin rouge compotée,
Yaourt gourmand par nos soins, sorbet du moment.